Vollständiges israelitisches Kochbuch … von Witwe Marie Kauders

Dritte bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage.
Prag : Druck und Verlag von Jakob B. Brandeis, 1898

Witwe Marie Kauders.

Prämiirt
auf der Kochkunst-Ausstellung
zu Frankfurt a. M.

Vollständiges

israelitisches Kochbuch

mit Berücksichtigung
der französischen, englischen, ungarischen und
böhmischen Küche, sowie

der Osterküche.

Enthaltend:

800 auf mehr als fünfzigjährige Erfahrung gegründete
Original-Küchenrecepte.

Von

Witwe Marie Kauders.

Nebst

Observanzen für den jüdischen Haushalt,

einem Küchen-Kalender

und einem Register der in der Kochkunst im allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden wichtigsten Ausdrücke und Erklärungen der Namen mancher Speisen.

Dritte bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage.

Prag, 1898.

Druck und Verlag von **Jakob B. Brandeis.**

Vorrede der Verfasserin.

Ein allgemeiner Widerspruch erhebt sich in den Kreisen der gelehrten Welt, so oft von der Kochkunst die Rede ist, weil man derselben das Epitheton „Kunst" streitig machen will. Den Werken des Bildhauers, der aus dem ungefügigen Steine Denkmäler schafft, die ein lebendiges Zeugniß menschlichen Schaffens und Wirkens geben, gewährt man wohl die Bezeichnung von Kunstwerken, den Producten der Kochkunst, die aber eben so gut aus einem ungefügigen Rohmateriale erzeugt werden, will man diese Bezeichnung verweigern, aber mit Unrecht. Sind die Producte der Kochkunst oft schon durch ihre äußere Gestalt eine wahre Augenweide, so sind sie noch höher anzuschätzen, weil sie den menschlichen Körper erhalten und den menschlichen Geist anregen. Sie scheinen zwar dem Laien nur Producte der Hände Arbeit zu sein, wer aber selbst Neues schaffen will und dem mit dem Alter und dem Stande der Menschen sich entwickelnden Geschmacke Rechnung tragen will, der muß auch seinen Geist thätig anstrengen. Vielfache Versuche der Darstellung der Kochkunst wurden schon gemacht und wollte man mit ihnen dem Zwecke der Erlernung dieser Kunst entsprechen. Ob dieser Zweck nun erreicht wurde, das überlasse ich dem berufenen Richter.

In dem vorliegenden Kochbuche wurde die Erfahrung niedergelegt, die ich während meiner mehr als 40jähr. Thätigkeit mir gesammelt und auch praktisch verwerthet habe.

Ich war bestrebt, bei der Anlage dieses Werkes allen Ansprüchen der verschiedenen Geschmacksrichtungen zu entsprechen; es fanden Aufnahme die Speisen, die in einer schlichten, einfachen Familie an der Tagesordnung sind, es

fanden aber auch Aufnahme die Speisen eines verfeinerten Geschmackes, der an den Producten des Alltagslebens nicht mehr die nöthige Befriedigung findet, sondern dessen sämmtlicher Reiz auch in den Speisen, die er zu sich nimmt, eine gewisse Anregung finden will. Bei der Zusammensetzung dieser Speisen wurde nun hauptsächlich darauf gesehen, ob sie dem menschlichen Körper auch zuträglich sind und ob sie nicht eine Gefahr für Gesundheit und Leben involviren. Mit Beruhigung kann ich nun gestehen, daß alle hier angeführten Speisen zur Erhaltung des menschlichen Körpers äußerst zweckdienlich sind, was am besten aus dem hiezu verwendeten Materiale ersehen werden kann. Die Anleitung, wie die einzelnen Speisen dargestellt werden, ist eine so einfache, daß die Herstellung derselben selbst Demjenigen, der sich mit derselben noch nicht befaßt hat, nicht schwer fallen dürfte. Der Zweck, den ich mit der Herausgabe dieses Buches erreichen wollte, war der, neben der Darstellung von der einfachsten Speise der verwöhnlichen Hausmannskost bis zu den Leckerbissen eines gewöhnten Gourmands auch eine leicht begreifliche Methode der Erlernung der Erzeugung dieser Speisen zu geben, ob ich nun dieses erreicht habe, das überlasse ich dem Urtheile meiner Leser, die ich aber bitte, es nicht bei dem bloßen Lesen zu belassen, sondern im Zweifel auch einen praktischen Versuch zu machen, der für mich der beste Beweis eines freundlichen Wohlwollens sein wird.

Prag, im Juni 1885.

Marie Kanders.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Wie sehr durch die Herausgabe meines Kochbuches einem vielseitigen Bedürfnisse abgeholfen wurde, das bewies der rasche Absatz der ersten Auflage, die den Verleger auch veranlaßte, zur Herausgabe der zweiten Auflage zu schreit[illegible] Was ich bei Herausgabe meines Kochbuches versprochen habe, das habe ich auch in Wirklichkeit durchgeführt und daß mein Bestreben, sowohl den Bedürfnissen der an eine gute und kräftige Hausmannskost Gewöhnten als auch den schon weiter gehenden Ansprüchen eines feineren Diners Genüge zu thun, erreicht wurde, das beweist der Umstand, daß mein Kochbuch von allen Kreisen der Gesellschaft angeschafft wurde. In der zweiten Auflage habe ich die Anzahl der Recepte vermehrt, sowie die früheren einer genauen Revision unterzogen, und so empfehle ich denn diese zweite Auflage der Gunst des P. T. Publicums und wünsche, daß nach den hier angeführten Recepten recht viel gekocht werden möge; mein Wunsch geht nämlich nicht wie der der Schriftsteller dahin, daß das Buch gelesen, sondern daß darnach auch gekocht werde.

Prag, im November 1889.

Marie Kanders.

Vorrede zur dritten Auflage.

Der alte Spruch „Wie Du Dir's kochst, so wirst Du es essen", findet sich wohl nirgends so sehr bewahrheitet als in der Küche selbst, aus der er sozusagen ins materielle und moralische Leben Eingang gefunden hat. Eine gute Küche gehört, man mag noch so sehr dem Ernst des Lebens hu'digen, zur Befriedigung physischer Bedürfnisse, sie erhöht die Lust zur Arbeit und fördert die gute Laune. Und darum gehört die Kochkenntniß zu den an eine tüchtige Hausfrau gestellten Anforderungen, welche selbst die weitgehendste Frauenemancipation zu verdrängen nicht im Stande sein wird, und darum ist die Kochkunst zu einem gewissen Studium geworden, bei dem die richtigen Zuthaten und das arithmetische Verhältniß derselben zu einander entscheidend sind.

Ein ganzes Menschenalter hindurch habe ich mich diesem Studium hingegeben und so meine Erfahrungen in einem Buche vereinigt. Welchen Anklang dasselbe gefunden hat, beweist die Thatsache, daß es auf der Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. mit der bronzenen Medaille prämiirt wurde und daß an eine dritte Auflage geschritten werden mußte. Diese habe ich bedeutend vermehrt und verbessert auch mit Berücksichtigung der englischen Küche und Erweiterung der Oster- (פסח) Küche, so daß mit diesem vollständigen israelitischen Kochbuche kein anderes in Vergleich gezogen werden kann.

Prag, im September 1897.

Marie Kauders.

Inhaltsverzeichniß.

II. Fleischspeisen.

III. Saucen.

IV. Braten.

V. Geflügel.

VI. Gemüse.

VII. Salate.

Seite

VIII. Compote.

IX. Fische.

X. Mehlspeisen.

XI. Torten.

XII. Bäckerei.

Seite

XIII. Pasteten.

XIV. Pudding (Auflaufe).

XV. Gelée (Sulze), Fruchtsäfte (Fülle), Crême und Marmelade.

a) Gelees.

b) Fruchtsäfte.

Seite

c) Crême.

d) Marmeladen.

XVI. Obst einzumachen und Früchte einzulegen.

Seite

XVII. Bonbons, Zeltl und Ueberzuckertes.

*

Praktische Winke.

Maß und Gewicht.

Die Kunst zu kochen besteht nicht allein in der Kenntniß der zur Herstellung der Speisen nöthigen Beigaben, sondern auch in der Einhaltung des richtigen Maßes und Gewichtes derselben. Es wird daher nicht unangezeigt sein, nach dieser Richtung einige Winke zu geben. So rechnet man gewöhnlich auf vier Personen $^1/_2$ bis zu 1 Kilo Rindfleisch, weniger von Kalbs- und Schöpsenbraten. Bei Geflügel stellt sich das Theilgewicht anders, man rechnet ungefähr eine Gans auf 6, eine Ente auf 2—4, ein Brathuhn auf 2, einen Kapaun auf 4—6, einen Indian auf 8—12 Personen, bei Fischen ungefähr $^1/_4$ Kilo auf eine Person. Von Reis oder Gerste zur Suppe nimmt man 2 Deciliter, von Mehl zu Nudeln in die Suppe 3 Deciliter und 1 Ei oder 2 Dotter, zu Speisen von Hefenteig $^1/_4$ Liter oder 28 Deka. Vom Fette zum Einbrenn von Gemüse reichen 2—3 Eßlöffel voll ebensoviel Mehl hin. Bei Saucen wird etwas mehr Fett und Mehl genommen. Wird ein Löffel voll als Maß angegeben, so ist ein Eßlöffel darunter zu verstehen. Würde ein Löffel voll Fett angegeben sein, so ist dasselbe meist in trockenem Zustande gemeint. Bei Angabe von Semmeln oder Weißbrode nach der Zahl kann man für je ein 5 Deka als Gewicht annehmen. Beim Salzen achte man sehr darauf, daß man nicht zu viel Salz nehme, denn jede Speise läßt sich nachsalzen. So z. B. kann man Hefenteig leicht verderben, wenn zu viel Salz genommen wird. Auch darf das Wasser zu Hefenknödeln nicht viel gesalzen sein, sonst werden sie

schmierig. Im Ganzen ergibt sich für jeden Haushalt das rechte Maß durch die Beobachtung.

Umrechnung in das neue Maß und Gewicht.

Maß.

1 Seidel	ist etwas weniger als	4	Deciliter.
1½ „	sind etwas mehr als	½	Liter.
2 „	sind gleich	7	Deciliter.
3 „	sind etwas mehr als	1	Liter.
4 „	sind nicht ganz	1⅓	Liter.
¾ „	ist beinahe	3	Deciliter.
½ „	ist etwas weniger als	2	Deciliter.
⅓ „	ist mehr als	1	Deciliter.
¼ „	ist etwas weniger als	1	Deciliter.
⅛ „	ist etwas weniger als	½	Deciliter.

Gewicht.

Pfund	Kilo	Deka	Pfund	Kilo	Deka	Pfund	Kilo	Deka
1	—	56	2	1	12	6	3	36
1¼	—	70	3	1	68	7	3	92
1½	—	84	4	2	24	8	4	48
1¾	1	—	5	2	80	9	5	04
Loth	**Deka**	**Gramm**	**Loth**	**Deka**	**Gramm**	**Loth**	**Deka**	**Gramm**
1	1	7½	12	21	—	22	38	5
2	3	5	13	22	7½	23	40	2½
3	5	2½	14	24	5	24	42	—
4	7	—	15	26	2½	25	43	7½
5	8	7½	16	28	—	26	45	5
6	10	5	17	29	7½	27	47	2½
7	12	2½	18	31	5	28	49	—
8	14	—	19	33	2½	29	50	7½
9	15	7½	20	35	—	30	52	5
10	17	5	21	36	7½	31	54	2½
11	19	2½				32	56	—

Es entfallen somit auf je 4 Loth 7 Deka; bei Fleischspeisen rechnet man das Wiener Pfund gewöhnlich als ein halbes Kilo = 50 Deka, nicht aber wie in vorstehender Tabelle 56 Deka, weil überhaupt der Unterschied von 6 Deka nicht von Bedeutung ist, und man beim Kaufe des Fleisches 50 oder 60 Deka an Stelle eines Pfundes, 30 statt 28 als Ersatz für das ½ Pfund verlangen muß, da es nur in Stufen von 10 Deka verabfolgt wird.

☛ Das einer Ziffer nachgesetzte h bedeutet Heller. ☚

Ueber den Gebrauch von hartem und weichem Wasser.

Brunnenwasser (hartes Wasser) wird zu folgenden Speisen verwendet: Knödel, Nudel, Spinat, Schneidebohnen, alle Gattungen Fische, Pöckelzunge, Kaffee, harte Eier, Obst. Sind diese Speisen mit hartem (Brunnen-)Wasser besser, so müssen wiederum alle Fleischgattungen, Hülsenfrüchte, Gemüse in weichem (Fluß-)Wasser gekocht werden.

Verwendung von Semmeln.

In jeder anständigen Küche soll man alles in Bereitschaft haben; als Beispiel führe ich den Bedarf von Semmeln an. Sollen z. B. Semmel eingeweicht werden, oder braucht man Semmelwürfel zu Semmelknödel oder zur Erbsensuppe, hat man nur darauf zu sehen, daß die Semmel weiß sind. Braucht man geriebene Semmel auf Suppenknöderl, muß das Geriebene auch weiß sein. Zum Bestreuen von Wiener Schnitzel, Cotelettes, Semmelknödel nimmt man braune Semmelbröſel, welche überhaupt anzurathen sind, wo man mit Semmel bestreuen will. Man verfahre hiebei mit den Semmeln folgendermaßen: von Semmeln, die Tags zuvor gebacken sind, wird die Rinde ringsherum abgeschnitten. Die Rinde wird sodann sammt den Semmeln in einem Gefäß auf den Ofen zum Trocknen gestellt. Ist die Rinde so hart, daß man selbe stoßen kann, wird dieselbe in einem Mörser fein gestoßen und aufbewahrt, damit man bei Bedarf nicht erst warten muß.

Dieses Gestoßene heißt man braune Semmelbrösel. Braucht man weiße Semmelbrösel, so nimmt man die von der Rinde, sei es durch Abschneiden, sei es durch Abreiben befreite ganz weiße Semmel und reibt die — ebenfalls getrocknete — Semmel. Braucht man geweichte Semmel, ist es ebenfalls besser, wenn man hiezu von der Rinde ganz befreite Semmel verwendet, und wird die Rinde zu diesem Behufe gewöhnlich abgerieben, da das Geweichte nicht so schön ist, wenn auch die Rinde mitgeweicht wird.

Ueber die Verwendung von Einbrenn.

Es läßt sich nicht leicht bestimmen, wo man eigentlich Einbrenn verwenden soll, und wie viel Einbrenn in den einzelnen Fällen genommen werden soll. Das muß dem Geschmack der Damen überlassen bleiben. Jedesfalls ist es besser, anfangs weniger Einbrenn zu nehmen, da man doch, falls es während des Zubereitens wässerig befunden wird, immer zugeben kann, währenddem es sehr schwer gut zu machen ist, wenn man gleich zu viel Einbrenn genommen hat. Wie das Einbrenn verwendet wird, ist in dem betreffenden Recept stets angeführt. Nie gebe man jedoch das Einbrenn direct in die Speise, sondern man verfahre folgendermaßen: soll das Einbrenn zur Bereitung einer Sauce verwendet werden, so gibt man Fleischbrühe in ein Töpfchen und in diese das Einbrenn, quirlt es gut, passirt es zur Sauce, läßt es gut verkochen, bis die Sauce dick genug ist. Man rechnet zu $1/2$ Liter Sauce beiläufig 2 nicht aufgehäufte Eßlöffel Einbrenn.

Ueber Verwendung von süßen Mandeln.

Will man Mandeln zur Bereitung von Torten, Saucen, Pudding oder anderen Bäckereien verwenden, bereitet man die Mandeln folgendermaßen: man brühe die Mandeln, doch darf hiezu nicht zu wenig Wasser verwendet werden, auch dürfen die Mandeln nicht zu lange auf der Platte

stehen; wenn die Mandeln sodann von der Platte genommen werden, so seiht man selbe nicht ab, sondern nimmt mit dem Faumlöffel immer einige Mandeln heraus, legt selbe auf ein Sieb, und zieht die Schalen ab. Sind alle Mandeln abgeschält, wird das Sieb mit den Mandeln auf den Ofen gestellt, damit letztere abtrocknen, weil nasse Mandeln häufig einen Geschmack bekommen.

Bereitung des Schnees.

Bezüglich der Bereitung des Schnees sei bemerkt, daß die vielseitig gehegte Meinung nicht richtig ist, man könne mit dem Schneeschlagen aufhören, sobald der Schnee sich nicht mehr bewegt, wenn das Gefäß gestürzt wird. Soll der Schnee und die Speise, zu welcher er verwendet wird, gut sein, so muß man den Schnee so lange schlagen, bis man die Schneeruthe mit Mühe von dem Schnee befreien kann. Von der Festigkeit hängt häufig das Gelingen so mancher Speise ab.

Das Klopfen des Fleisches.

Jede größere Portion Rindfleisch wird erst gut geklopft, ehe man es zum Kochen oder Braten nimmt; es darf aber nicht zerklopft werden, da es seine alte Form behalten muß. Auch eine Rindszunge wird geklopft, eine Gansbrust wird geklopft, bei einem Indian wird das Brustbein eingeklopft. Kalbspletze und Schöpsenfleisch werden etwas sanfter geklopft, Zickerl- und Lammfleisch wird ganz zart behandelt, weil es ohnedies bald fertig ist.

Zubereitung des Fleisches von Gänsen.

Das Fleisch von Gänsen kann auf verschiedene Art zubereitet werden. An anderer Stelle wird das Braten der Gänse behandelt. Wer aber gebratene Gans nicht gern oder wenigstens nicht oft essen will, der kann die Gans selbstverständlich nur in den Monaten, wo dieselbe jung ist,

auf folgende Art theilen: das Gekröse wird abgehackt, der Magen wird herausgenommen und alles sauber geputzt. Gekröse, Magen und Herz werden „junge Gans" genannt, sie sind eine sehr beliebte Speise. Junge Gans ist sehr schmackhaft, wenn sie mit Carfiol oder Spargel oder Herrenpilzen eingemacht ist; auch mit einer Sauce aus Petersilie oder Kastanien, oder mit einer weißlichen Einbrenn-Sauce kann junge Gans zubereitet werden.

Die Brust kann man faschiren oder aus ihr Gans-Steak machen, auch kann sie wildartig eingelegt oder bespickt gedünstet werden.

Die Keulen kann man dünsten und mit Kümmel abbraten, oder Schalit damit machen oder aus denselben Pasteten zubereiten.

Brust und Keule können auch geräuchert und sodann mit großen Zuckererbsen gekocht werden.

Die Leber kann man mit Zwiebel-Sauce anmachen.

Das Rückgrat kann man mit Reis oder Gräupchen kochen.

Auf diese Art kann man aus einer Gans viele Speisen zubereiten. Die betreffenden Recepte finden sich in diesem Kochbuche.

Ueber den Gebrauch des Kochgeschirrs.

Obzwar jetzt zumeist eisernes oder Emailgeschirr verwendet wird, so ist doch gutes steinernes Geschirr vorzuziehen, weil jede Speise besser ist, wenn sie langsam und nicht gar zu schnell kocht. Die Speise kann noch so gut vorbereitet sein, so kann sie im Kochen, Braten oder Backen verderben.

Vortheilhaftigkeit des Siebes.

Mit dem Durchpassiren gekochter Eidotter bezweckt man 1. daß nichts verloren geht. Das Reiben gekochter Eidotter auf dem Reibeisen erscheint als höchst unpraktisch, nicht allein, daß auf dem Reibeisen viel verschmiert wird, so werden die Dotter vom Reibeisen auch blau. Auch pflegt man die Dotter ganz einfach im Casseroll zu zertreiben, auch das ist nicht das Richtige; ein passirtes Eidotter gibt viel mehr aus, da man dasselbe im Casseroll nicht so fein zertreiben kann. Die etwaige Einwendung, daß nicht jede Köchin ein Sieb hat, ist nicht stichhältig, nachdem ein Sieb in jeder Küche schon deshalb unentbehrlich erscheint, da man es sehr häufig anwenden kann. So z. B. wurde Spinat früher gehackt, und es geschah nicht selten, daß von dem Brette Späne mitgehackt und sodann gekocht wurden, und man selbe mit zum Essen bekam. Jetzt freilich ist es in dieser Beziehung viel besser. Man kocht den Spinat weich, seiht ihn gut ab, passirt ihn durch das Sieb, und dadurch ist er viel besser und schöner. Es könnten noch viele Beispiele über den Vortheil, den das Sieb bietet, angeführt werden, allein schon bei dem Umstande, daß ein Sieb doch kein so kostspieliges Küchengeräth ist, und Niemand dieses kleine Opfer scheuen wird, bedarf es keiner weiteren Beweisführung.

I. Suppen.

1. Bier-Suppe (milchig).

(Für 6 Personen.)

½ Liter Bier wird mit 14 Deka geriebenem Brod auf die Platte gestellt, ein wenig Kümmel, Stückchen Zucker und Stäubchen Salz daran gegeben, man lasse alles das gut durcheinander kochen; hierauf sprudle man ½ Seidel (⅙ Liter) Schmetten, 3 Deka frische Butter, 2 Eidotter gut ab, quirle es in diese kochende Biersuppe hinein und gebe sie dann zu Tische.

2. Bouillon oder braune Suppe.

Leber, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe werden in rohem Zustande in kleine Stückchen geschnitten, in ein Casserolle, worin ein Stückchen Fetten, gegeben und in diesem eine Stunde gebräunt; hierauf nehme man einige Schöpflöffel von der Rindssuppe, gieße sie in das Casserolle, schütte dann alles in die bereit stehende Fleischsuppe, lasse es noch längere Zeit mitkochen. Die Suppe wird sodann durch ein reines Tuch passirt und beim Souper als braune Suppe oder Bouillon servirt.

3. Braune Suppe.

Man nehme Ueberreste von allen möglichen Braten, dünste sie in einem Casserolle mit 2 Löffel Gansfetten, stoße es dann in dem Mörser, passire es durchs Passirsieb, dünste eine feingehackte Zwiebel, nehme dazu 4 gekochte Dotter, 1 geweichte, ausgedrückte Mundsemmel,

passire alles das zu dem Fleisch, lasse es mit 1 Liter Rindsuppe ½ Stunde aufkochen, schneide eine Mundsemmel in feine Nudeln, gebe sie in ein Casserolle, gebe ein Stückchen Gansfetten darauf, lasse die Semmeln in der Röhre gelb rösten und servire sie zu dieser Suppe. Sollte die Suppe zu dick sein, so kann man noch etwas gute Rindsuppe nachgießen.

4. Brod-Suppe (gewöhnliche.)

Man reibe ein Stück gutes Hausbrod, gieße in einen Topf 2 Seidel (⅔ Liter) Wasser, stelle es auf die Platte, lasse es kochen, gebe dazu einige Körner Kümmel, sprudle ferner ein Stück Butter, 3 rohe Eidotter, ½ Seidel (⅙ Liter) guter Milch gut ab, nehme ein wenig Salz dazu und gieße es unter fortwährendem Rühren in die Brodsuppe hinein.

5. Brod-Suppe.

Eine kräftige Rindssuppe wird zum Kochen gestellt, gutes Hausbrod wird in Scheibchen geschnitten, in einem Casserolle lasse man Stückchen Gansfett auf der Platte bräunen; hierauf schlage man in die Suppenschüssel so viel rohe Eier als Personen sind, gebe ein wenig Schnittlauch darauf, gieße hierauf die siedende Suppe darüber und gebe die gebräunten Brodschnitte auf einen Teller extra zur Suppe.

6. Champignons-Suppe.

Einige geputzte und in dünne Spalten geschnittene Champignons werden in etwas Fett mit ein wenig klein geschnittener Petersilie gedünstet, etwas Mehl daran gestäubt und sobald es gut gedünstet ist, gieße man soviel Fleischbrühe daran, daß es einer dünnen Einmachsauce gleicht, gebe auch ein wenig Muscatblüthe dazu und lasse es noch etwas kochen. Man richte die Suppe über gebähte Semmel an.

7. Consommé-Suppe.

4 Eierdotter*) werden mit einem $^1/_4$ Seidel guter Rindsuppe, welche hell und kalt sein muß, gut abgequirlt, in ein nicht eisernes Töpfchen, welches trocken, mit ein wenig Gansfetten ausgeschmiert sein muß, hineingeschüttet. Man stellt nun das Töpfchen in ein mit einem Seidel Wasser gefülltes Gefäß und deckt wieder den Topf zu, läßt es eine $^1/_2$ Stunde kochen und schüttet das Consommé**) auf einen Teller, läßt es abkühlen und schneidet dann längliche Stücke davon, gibt es in den Suppentrichter und schüttet eine gute helle Bouillon darüber und gibt die Suppe dann zur Tafel.

8. Consommé-Suppe (andere Art).

(Für 6 Personen.)

Von einer gekochten Henne wird die Haut abgeschält, das Fleisch von der Brust wird gehackt, und durch ein Haarsieb passirt, 4 rohe Eidotter, $^1/_4$ Liter gute Suppe, 3 schöne in Scheiben geschnittene Herrenpilze, etwas grüne Petersilie, dies alles wird auf etwas gutem Gansfett gedünstet, etwas Salz und ein Stäubchen Blüthe dazugegeben, sodann gut verrührt und $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen gelassen. Nachdem es aus der Form ausgeschüttet wurde, läßt man es überkühlen, und schneidet nach Belieben quadratförmige Stückchen, gibt dieselben in eine Suppenschüssel, und gießt eine helle, gute Suppe darüber.

---

*) Man rechnet für eine Person ein Ei.

**) Consommé wird gewöhnlich in einem schönen weißen Topf gekocht, damit es nicht blau wird. Zuerst wird es in einem Töpfchen gequirlt, und in ein anderes ganz wenig mit gutem Schmalz ausgeschmiertes Töpfchen gegossen, welches mit einer weißen Schale sodann in einen anderen etwas größeren halb mit kochendem Wasser gefüllten Topf gestellt wird. Auch dieser Topf wird mit einer Stürze zugedeckt. Zu Consommésuppe muß eine gute reine Fleischsuppe genommen werden.

9. Hirn-Consommé.

(Für 6 Personen.)

Ein Kalbshirn wird gut gereinigt und einige Minuten in kaltem Wasser geweicht. 7 Deka Fetten, etwas Salz, etwas grüne Petersilie, $^1/_2$ geriebene Zwiebel läßt man auf dem Feuer etwas aufschäumen, gibt eine Prise weißen gestoßenen Pfeffer dazu, und läßt dies alles mit $^1/_4$ Liter Suppe ca. 5 Minuten aufkochen. Nachdem es überkühlt ist, werden 4 ganze Eier dazu geschlagen, dies alles abgesprudelt läßt man $^1/_4$ Stunde im Dunst kochen, und behandelt es wie jedes andere Consommé.

10. Hühnerleber-Consommé.

Wenn man mehrere Hühner oder anderes kleines Geflügel schlachtet, so putzt man die Leber von der Galle rein, damit selbe nicht bitter ist, weicht sie auf einige Minuten in kaltem Brunnenwasser. Zu 8 Leberchen wird ca. 4 Deka Schmalz genommen. Ein Stückchen geriebene Zwiebel, etwas gehackte Petersilie läßt man sammt den Lebern und dem Fett 10 Minuten dünsten, dann hackt man alles zusammen, läßt es durch ein Haarsieb passiren, rührt damit $^1/_4$ Liter gute Fleischsuppe, etwas weißen Pfeffer, etwas Salz und etwas Blüthe recht gut ab, läßt es erkalten, 4 rohe Eidotter werden abgesprudelt, und das Ganze wie alle Consommés behandelt.

11. Durchgeschlagene Erbsen-Suppe.

Erbsen werden weich gekocht, durchpassirt, dann nehme man ein wenig Einbrenn, Pfeffer, Knoblauch, grüne Petersilie, gebe alles das in die Erbsen, dazu das nöthige Wasser und lasse es $^1/_4$ Stunde gehörig durchkochen, schneide eine Semmel in 4eckige Würfel, röste sie schön gelb in Fett, gebe sie auf einen Teller und bringe sie sammt der Suppe zur Tafel.

12. Durchpassirte Erbsen-Suppe.

½ Liter Erbsen werden in einem Liter Wasser weich gekocht, dann werden die Erbsen zerquirlt, durch ein Sieb passirt, 3 Eßlöffel gelbes Einbrenn dazu genommen, etwas Salz, 2 gekochte durchpassirte Pararadeisäpfel, 2 Löffel feines Tafelöl, ein wenig weißer gestoßener Pfeffer. Alles das läßt man gut verkochen und gibt die Suppe über geröstete Semmelschnitte zu Tische.

13. Eiergräupchen-Suppe.

Man nehme ½ Seidel (⅙ Liter) Mehl, ⅛ Seidel Gries und 1 Ei, knete daraus einen festen Teig, reibe selben auf dem Reibeisen, nehme eine gute Rindsuppe, sobald dieselbe kocht, gebe die Eiergräupchen hinein und nachdem dieselben 3 Minuten gekocht haben, gebe man die Suppe zur Tafel.

14. Englische Zwiebel-Suppe.

(Für 5 Personen.)

3 Zwiebel fein gehackt läßt man mit 10 Deka guter Butter*) gelb werden, nimmt 4 Deka Mehl dazu, läßt es damit rösten, nimmt ½ Liter Wasser, etwas Salz und gibt es unter fortwährendem Rühren dazu, schneidet eine große Mundsemmel in kleine Würfel, läßt sie in Butter rösten, passirt die Suppe durch, läßt sie mit einigen Blättchen fein gehackter Petersilie einmal aufkochen und quirlt sie mit zwei Dotter gut ab. Die Semmel gibt man in die Suppenterrine und sogleich zu Tisch.

15. Erdäpfel-Suppe.

Erdäpfel werden sauber abgeschält, ausgewaschen und folgendermaßen zugesetzt. Man gebe die Erdäpfel in einen Topf, dazu ein Stückchen Sellerie, Petersilienwurzel, Kapusta, Knoblauch, Zwiebel, Kümmel, lasse alles das weich kochen, nehme ein Stückchen gutes Einbrenn, lasse 10 Minuten alles zusammen kochen und zerquirle es recht gut, salze es gut, gebe dazu ein Bischen sehr fein zerhackte grüne Sellerieblätter und lasse sie einige Minuten damit auskochen und gebe die Suppe sodann zur Tafel.

*) Wollte man die Suppe fleischig machen, so muß man anstatt Butter Gansfett dazu nehmen.

16. Fanzel-Suppe.

Man nehme 4 Dotter, ⅛ Seidel (etwas über $1/12$ Liter) geriebene weiße Mundsemmel, ein wenig Salz und Citronenschale, eine bittere Mandel, eine Messerspitze Blüth, von 4 Eiweiß den Schnee, welcher in dieser Massa verrührt wird, unterdeß wird ein Casserolle mit Fetten ausgeschmiert, geriebene Semmel darauf gestreut, die obige Massa hineingegeben und in der Röhre goldgelb gebacken. Nachdem sie gebacken ist, wird sie herausgestürzt und zum Auskühlen gegeben. Aus diesem werden dann Würfel geschnitten. Hierauf wird eine gute Rindssuppe auf die Platte zum Kochen gegeben, die Würfel hineingegeben und nachdem sie 5 Minuten ausgekocht haben, wird die Suppe zur Tafel gegeben.

17. Fischbäuschel-Suppe.

In einen Topf mit 2 halbe Wasser gebe man etwas Essig, das rein gewaschene und in Stücken zerschnittene Bäuschel, sowie einen guten Theil Rogen, 2 Lorbeerblätter, Kapusta, Zwiebel in 4 Theile zerschnitten, Salz, Muscatblüthe und ein wenig Pfeffer, lasse das alles durch zwei Stunden kochen, mache dann eine dünne gelbe Einbrennbutter, löse sie mit der Suppe auf, verkoche es noch ½ Stunde, gebe dann auch einen Löffel voll Milch dazu. Doch bevor man sie über die gebähte Semmel anrichtet, reinige man sie sorgfältig von Kapusta, Zwiebel und Lorbeerblatt.

18. Fisch-Suppe (milchig).

Man lasse Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe, ganz fein geschnitten, mit 1 Seidel (1/3 Liter) weichem Wasser 1/4 Stunde kochen, während man Milch vom Fisch 1 Stunde wässert, sodann aus dem Wasser heraushebt und in einem reinen Topf 1/2 Stunde 1 Seidel (1/3 Liter) Wasser kochen läßt; hierauf schütte man beides zusammen, mache aus frischer Butter helles Einbrenn, gebe es in die Suppe hinein, lasse alles zusammen 1/4 Stunde aufkochen, gebe dazu das gehörige Salz, etwas fein gestoßenen weißen Pfeffer. Eine Mundsemmel wird schließlich in lange Streifchen geschnitten, in Butter gebräunt, in die Suppenschüssel hinein gegeben und bevor man die Suppe zu Tisch gibt, wird sie noch mit 3 Eidottern abgesprudelt und über die Semmel gegossen.

19. Fleisch-Kraftsuppe.
(Für 10 Personen.)

Man gebe 2 Kilo gutes mageres Rindfleisch, ein Stück Rindsleber, ein Paar Tauben, eine Gansbrust und eine alte Henne, Sellerie, Petersilienwurzel, Kapusta in einen engen Topf, salze es und lasse es zwei Stunden langsam kochen, jedoch nicht wallen; schäume es fleißig ab und seihe dann die Suppe rein durch. Je nachdem werden Nudeln, Eiergräupchen, Gries, Reis u. s. w. hinein gekocht. Gries braucht bloß 1/4 Stunde aufzukochen und wird dann die Suppe, ehe sie zu Tische kommt, mit Eidotter abgesprudelt.

20. Fleischtascherl-Suppe.

Ein gutes Stückchen mageres, gekoches Fleisch zerhacke man fein, drücke ein Stückchen erweichte Semmel aus, treibe dieses mit dem Fleische gut zusammen, rühre damit ein Ei, ein wenig grüne Petersilie, ein wenig Salz, Blüthe, obere Fleischsuppe recht gut untereinander, mache einen weichen Nudelteig, walke ihn fein aus, lege Stückchen von dieser Massa hinein, überschlage den Teig und radle schöne 4eckige kleine Krapferl oder Tascherl heraus, lasse eine gute Fleischbrühe kochen und diese Krapferl oder Tascherl 10 Minuten aufkochen; hierauf wird sie zur Tafel servirt.

21. Grüne Erbsensuppe.

Die grünen Erbsen werden mit kaltem Wasser zugesetzt und weich gekocht, jedoch nicht zerkocht. Nachdem sie weich sind, lasse man ein wenig gutes helles Einbrenn, ein wenig Zucker und ein wenig Salz wieder einige Minuten aufkochen. Wollte man dann Mehlnocken hineingeben, so siehe Nr. 38 (Spargelsuppe).

22. Hirn-Fanzel-Suppe.
(Für 6 Personen.)

Nachdem das Hirn rein abgeputzt ist, wird es einige Minuten in einem Casserolle mit Salzwasser gekocht; dann wird es durch ein Haarsieb passirt, und mit einem Bischen Salz, etwas Blüthe, (2 Stück) bittern Mandeln, 5 Loth Abschöpf und 4 rohen Eidottern gut abgetrieben; sodann kömmt der aus 4 Eiweiß bereitete Schnee dazu, und wird das Ganze wie das Obige gebacken, geschnitten und zur Suppe gegeben.

23. St. Julienne-Suppe.
(Für 10 Personen.)

Gemüse und zwar (im Sommer) Spargelköpfe, junge Erbsen, Karfiol, Herrenpilze, Carotten, Kohlrabi, Kapusten, Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebel werden zu kleinen Nudeln geschnitten, in guter Fleischbrühe gedünstet. Man mache nun ein Consommé in folgender Weise: 6 ganze Eier werden in einem Töpfchen gut zerquirlt, dazu kommt 1/4 Seidel (1/12 Liter) kräftige kalte Fleischsuppe, das Töpfchen wird zugedeckt, in einen Topf, wo 1/2 Seidel (1/6 Liter) Wasser kocht, hineingestellt, jetzt lasse man es

eine Stunde in Dunst langsam kochen (der Topf wird auch zugedeckt, wenn das Töpfchen darin steht). Das Consommé wird, nachdem es kalt geworden, in 4eckige Würfel geschnitten und zu diesem Gemüse gegeben. Dann gieße man gute Fleischsuppe darüber.

24. Karfiol-Suppe.

Man nehme 3 mittlere Rosen schönen weißen Karfiol, putze und schneide sie in gleiche Theile und koche sie in kräftige Rindssuppe, dann gebe man in ein Casserolle ein Stückchen Fetten, lasse es warm werden, gebe 2 Kochlöffel voll Mehl hinein, lasse es ein wenig anlaufen und gieße die Suppe vom Karfiol, wenn er weich ist, darauf, nehme auch ein wenig Muscatblüthe. Bevor man die Suppe anrichtet, sprudele man sie mit 2 Dotter und gieße sie über gebähte Semmel.

25. Karlsbader-Suppe.

(Milchig für 1 Person.)

Während man etwas mehr wie $^1/_4$ Liter Wasser stark kochen läßt, wird ca. für 2 h (2 Pf.) frische Butter, ein rohes Eidotter, eine Prise Salz, ca. um 1 h (1 Pf.) Zucker mit einem Löffel kochenden Wasser recht gut abgetrieben. Darüber wird das recht sprudelnde Wasser gegossen und das Ganze mit einem Löffel gut vermischt. Sodann wird eine Kreuzersemmel, die früher in ganz dünne Scheibchen geschnitten wurde, dazu gegeben. (Diese Suppe kann man jedem Patienten geben.)

26. Klößchen-(Knödel-)Suppe.

Man nehme eine gute Fleischsuppe, stelle sie zum Kochen und mache Klößchen (Knödel) wie folgt: Man treibe zwei Eßlöffel voll kaltes gestandenes Abschöpffett recht flaumig ab, nehme Blüthe, Salz, bittere Mandeln und grüne Petersilie, 4 ganze rohe Eier, treibe das Alles

gut flaumig ab, dazu $^1/_2$ Seidel weiße geriebene Semmel, mache daraus kleine runde Klößchen, gebe sie in die Fleischsuppe hinein, lasse sie 10 Minuten aufkochen und gebe die Suppe zu Tische.

27. Lebersuppe.

(Für 4 Personen.)

Man nehme 20 Deka Kalbsleber, welche mit einem Löffel Schmalz, einer kleinen Zwiebel, Stückchen Sellerie, Stückchen Petersiliewurzel in ein Casserolle gegeben werden, und welche man $^1/_2$ Stunde dünsten läßt; dann stoße man es im Mörser, passire die Leber durchs Sieb, entferne Sellerie und Petersilie, passire die gestoßene Leber, nehme 2 Löffel gelbe Einbrenn, lasse dieses mit $^1/_2$ Liter gute Suppe aufkochen und nehme ein klein wenig Pfeffer dazu. Dieselbe Suppe wird auch mit Semmeln servirt.

28. Leber-Franzeln-Suppe

wird ebenso gemacht wie Fanzelsuppe (Siehe Nr. 16), nur nimmt man zur Massa 14 Deka fein gehackte, durch das Sieb passirte Kalbsleber.

29. Lebernocken-Suppe.

Man zerhacke und passire durch ein Sieb 14 Deka Kalbsleber, nehme 2 Eßlöffel voll gestandenes Abschöpffetten, treibe es mit der Leber gut ab, reibe ein klein wenig Zwiebel hinein, ein wenig von Citronenschale, Blüth, bittere Mandeln und Salz, rühre 4 ganze Eier mit $^1/_4$ Seidel ($^1/_{12}$ Liter) durchgesiebte Semmelbrösel (geriebene Semmel); nachdem eine gute Rindssuppe kocht, schneide man mit einem Löffel kleine Stückchen von dieser Massa hinein, lasse sie 10 Minuten aufkochen und gebe dann die Suppe zur Tafel.

30. Leberreis-Suppe.

Zu einer guten kräftigen Fleischsuppe, welche in einem Casserolle auf die Platte zum Kochen gestellt wird, nehme

man 28 Deka gute Kalbsleber, reibe oder schabe sie, sodann treibe man einen Eßlöffel voll gestandenes kaltes Abschöpffett recht flaumig ab, gebe die Leber hinein, nehme ein Stückchen Zwiebel und treibe sie recht fein hinein, dann wieder ein wenig Salz, Blüthe, bittere Mandeln und grüne Petersilie, wenn alles das gut zertrieben ist, nehme man drei rohe Eier und $1/4$ Seidel ($1/12$ Liter) getrocknete geriebene Semmel, rühre alles das gut zusammen, gebe die Massa in ein umgekehrtes Reibeisen und drücke mit einem Rührlöffel dieselbe in die siedende Suppe hinein, damit sich dann die Reiskörner bilden; alles zusammen lasse man 10 Minuten aufkochen und gebe es zu Tische.

31. Magronen.

Man nehme einige gestoßene abgeschälte süße Mandeln, reibe ein Stückchen gelbe Rübe hinein, gebe dazu ein Stückchen rohe Sellerie und Petersilienwurzel, kleines Stäubchen Salz, etwas Zucker, 3 ganze Eier, ein wenig getrocknete, geriebene Mundsemmel. Alles wird gut verrührt, gutes Gansfett in ein Casserolle gegeben, dieses auf die Platte gestellt, wo man es recht heiß werden läßt, gibt von der Masse kleine Stückchen hinein, läßt es auf beiden Seiten goldgelb backen, gebe es auf einen Teller und servire es zur Ulmer Gerstl-Suppe. (Siehe Nr. 41.)

32. Mehl-Fanzel-Suppe.

(Für 6 Personen.)

7 Deka gut abgetriebenes Rindsmark wird mit 5 Eidotter, einer Messerspitze Salz, ebensoviel Blüthe, einer geriebenen bittern Mandel und 3 Eßlöffeln Mehl gut abgetrieben und gibt sodann von 2 Eiweiß Schnee dazu. Die Masse wird in ein gut mit Fetten ausgeschmiertes und mit Mehl bestaubtes Casserolle gegeben und in einer nicht zu heißen Röhre gebacken. Sobald es ausgekühlt ist, schneide man daraus rechtwinklige Vierecke (□), gebe dieselben in eine Suppenschüssel und gieße eine gute Kraftsuppe darauf.

33. Mehlnockensuppe..

Man nehme 2 Eßlöffel gestandenes reines Abschöpffetten, treibe es recht flaumig ab, nehme 3 ganze Eier, ein wenig von Salz, Blüthe, bittere Mandeln, fein gehackte Petersilie, treibe alles recht flaumig ab, nehme 3 Eßlöffel feines Mehl dazu, rühre alles gut durcheinander und, sobald die Suppe kocht, schneide man mit einem Löffel kleine Stückchen hinein und lasse sie 6 Minuten aufkochen.

34. Panatelsuppe (milchig).

(Für 4 Personen.)

Eine Mundsemmel, deren Rinde ringsherum abgerieben wurde, wird in $1/2$ Liter kaltem Wasser geweicht und sodann mit dem Wasser, dem man eine Prise Salz und ca. um 4 Heller (4 Pfennige) Butter beigesetzt hat, recht gut verkocht, sodann abgequirlt und mit 2 rohen Eidottern, die man auch mit einem Tropfen Wasser abgequirlt hat, abgesprudelt. (Diese Suppe ist für Ammen sehr nahrhaft.)

35. Ragout-Suppe.

Man dünste in einem Casserolle klein geschnittene grüne Petersilie, einige Champignons in Scheiben geschnitten und ein Stück Fett ungefähr eine Viertelstunde, stäube darauf zwei Löffel Mehl, lasse alles das ein wenig dünsten und gieße gute Suppe darauf, nachdem man zuvor in dieser Junges von der Gans gekocht hat. Hierauf schneide man dieses in Stücke, selbstverständlich auch den Magen und die zuvor gebackene Leber, gebe kleingehackte Muscatblüthe dazu, lasse alles das noch ein wenig aufkochen und gieße sie über gebähte, längliche Semmelschnitte.

36. Reis-Suppe (gewöhnliche).

(Für 3 Personen.)

Man lasse 14 Deka Reis, nachdem er gut gebrüht, mit kaltem Wasser überwaschen wurde, in Rindssuppe eine

Stunde weich kochen, gebe dann die übrige Suppe noch dazu, lasse ihn einige Minuten aufkochen und ehe man die Suppe zur Tafel gibt, wird sie mit 2 Eidottern abgesprudelt.

37. Sago-Suppe.

(Für 6 Personen.)

14 Deka Sago wird rein gewaschen, mit $1/2$ Liter Suppe $1/2$ Stunde gekocht, hierauf wird 1 Liter Suppe zugegossen, das Ganze nochmals 10 Minuten gekocht; währenddem quirlt man 2 Eidotter mit 3 Löffel Suppe und sprudelt die ganze Suppe damit ab. (In jede Fleischsuppe kann man Schnittling geben, nur darf der Schnittling nicht mitkochen.)

38. Spargel-Suppe.

Der Spargel wird geputzt, in kleine Stückchen geschnitten, mit kaltem Wasser zugesetzt und weich gekocht, aber nicht zerkocht. Nachdem er weich ist, lasse man ein wenig gutes, helles Embrenn, ein wenig Zucker und ein wenig Salz wieder einige Minuten aufkochen; gebe dann Mehlnocken hinein, die auf folgende Weise zubereitet werden: Ein Stückchen kaltes Abschöpffett treibe man flaumig ab, gebe (für 10 Personen) 4 Eier in das Abschöpffett hinein, dazu ein wenig Salz, Blüthe, bittere Mandeln und grüne Petersilie, 4 Eßlöffel feines Mehl, treibe alles das recht flaumig ab und schneide mit einem Löffel haselnußgroße Stücke hinein, lasse dann die Suppe 10 Minuten aufkochen.

39. Schwämme-(Champignons-)Suppe.

Gut geputzte und geschnittene Schwämme (Champignons), zu denen man etwas klein geschnittene grüne Petersilie gibt, werden in ein wenig Fett gedünstet, etwas Mehl daran gestäubt und sobald alles das gedünstet, wird es mit einer guten Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce gemacht,

diese lasse man, nachdem auch ein wenig Muscatblüthe und Eidotter hinzugegeben wurde, noch eine kurze Zeit kochen und gieße die Suppe über Mehlnockerl oder gebähte Semmel.

40. Suppe a la Reine.

(Für 10 Personen.)

Man lasse eine rohe, nicht zu alte Henne, ein Stück Carfiol, ein Stück Kapusta, ein Stückchen Sellerie, ein Stückchen Petersilienwurzel in ein wenig guter Fleischsuppe dünsten, bis sie weich wird; jetzt wird selbe sammt den Beinen in einem Mörser zu einem Brei zerstoßen; man nehme sodann einen Passirsieb, passire selbes mit einem Rührlöffel gut durch, dann nehme man einen reinen Topf, in welchen man gutes Gansfett, zwei Eßlöffel feines Mehl gibt, und lasse es einige Minuten auf der heißen Platte unter fortwährendem Rühren zu weißem Einbrenn werden; man schütte darauf von guter Kraftsuppe, soviel als für 10 Personen ungefähr nöthig wäre. Man gebe das passirte Fleisch auch hinein und lasse es auf heißer Platte recht gut zerkochen, nachdem es gut zerquirlt wurde. Ehe es zu Tische kommt, wird es mit 4 Eidottern gut abgesprudelt, früher werden jedoch mit zwei Eiern Erbsen gebacken. (Dieses Verfahren ist folgendermaßen: es wird ein dünner Tropfteig gemacht, dazu ein wenig Zucker gegeben, jetzt wird eine Pfanne mit gutem Gansfett auf die Platte gestellt, dieses recht heiß gemacht, auf ein umgekehrtes Reibeisen gegossen und schnell aus dem Fetten herausgebacken, da die Erbsen bloß gelb sein müssen.)

41. Ulmer Gerstl-Suppe.

Man nehme eine gute, kräftige Rindssuppe, lasse sie kochen, ebenso koche man weiße, zermahlene Gerstl in kalter Rindssuppe ein, quirle es recht gut ab, damit keine Stückchen bleiben, lasse sie $1/2$ Stunde in der Suppe kochen; — man rechnet für je 10 Personen 14 Deka Gerstl, — rühre sie fleißig herum, weil diese Suppe sich gern am Boden anlegt und sobald man sie zu Tische geben will, nehme man

4 rohe, mit kalter Suppe abgesprudelte Eidotter, quirle die abgekochte Suppe unter fortwährendem Rühren damit ab und gebe sie zur Tafel.

Diese Suppe kann beim Souper als Bouillon in Tassen verabreicht werden, wo man dann Limonie in Achtel getheilt dazu separat servirt. Als Suppe zum Diner wird sie in Terrinen servirt, wozu man Magronen gibt. (Siehe Seite 18, Nr. 31.)

42. Tropfteig-Suppe.

Eine gute Rindssuppe, die früher durch ein feines Sieb geseiht wird, wird zum Kochen gestellt, sobald sie kocht, gebe man in einen Topf einige aufgeklopfte Eier, schlage dieselben mit einem Rührlöffel gut durch, nehme auf jedes Ei einen Eßlöffel Mehl, treibe dieses mit ein wenig Salz, ein wenig Blüthe, ein wenig grüne Petersilie gut ab und lasse diesen Teig nudelartig in die kochende Suppe laufen.

43. Wein-Suppe.

Man nehme 2 Seidel ($^2/_3$ Liter) weißen Kochwein, ballire ein Stückchen frische Butter in Mehl ein, werfe es in den Wein, stelle es auf die Platte und lasse es kochen. Dazu 7 Deka Zucker, 4 Eidotter und 2 Eßlöffel kaltes Wasser, Eidotter sprudle man gut ab, gebe sie unter fortwährendem Rühren in den Wein hinein, schneide sodann eine Mundsemmel in lange dünne Streifchen, gebe sie in die Suppenschüssel, schütte die Weinsuppe darüber und gebe sie dann zur Tafel.

II. Fleischspeisen.

44. Beefsteak.

(Für 10 Personen.)

Ein Lungenbraten (selbstverständlich rituell gereinigt) oder Pletze wird gut abgehäutelt, von Knochen und vom

Fett befreit, dann schneidet man daumenstarke Scheiben daraus, klopft selbe, formt runde Scheiben daraus, bestreut sie mit weißem Pfeffer, Salz und etwas Mehl, stellt die Omelettenpfanne auf die Platte, gibt ein Stückchen Gansfett hinein, bäckt die Beefsteaks auf jeder Seite 5 Minuten, gibt sie auf die Schüssel, seiht das Fetten von der Omelettenpfanne ab, gibt 2 Eßlöffel Rindssuppe auf die Pfanne, läßt es 2 Minuten aufkochen und gießt es über die Beefsteaks und gibt sie sogleich zur Tafel.

45. Boeuf a la Mode.

Ein gutes Stück niedriger Schuß von nicht frisch geschlachtetem Ochsen (1 Kilo für 4 Personen) ist am besten hiezu zu verwenden, das Fleisch wird geklopft und gut gesalzen, mit Rindsmark gehörig durchspickt; 14 Deka Gansinners, 14 Dka. Mark, alles klein geschnitten, ebenso werden eine große Zwiebel, eine Petersiliewurzel, eine gelbe Rübe und ein halber Sellerie klein geschnitten, dazu einige Gewürzkörner, ein Stückchen weißen Ingwer gegeben; in diese Sachen wird das Fleisch gelegt, darüber gießt man 1 Liter weißen Wein, $^1/_2$ Liter rothen Wein und läßt es zugedeckt 2 Stunden in der Röhre dünsten, wobei das Fleisch öfter umgewendet wird. Ist dasselbe weich, wird das Wurzelwerk herausgenommen, alles Fetten wird abgeschöpft und die Sauce durch ein Haarsieb passirt. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Gemüse garnirt und mit Sauce begossen, die andere Sauce wird in Saucières extra servirt.

46. Braten von Rindfleisch.

(Für 4 Personen.)

Es wird Essig mit Gewürz gekocht, sodann über das Fleisch gegossen, man lasse das Fleisch (1 Kilo) acht Tage darin liegen, wende es aber täglich, sodann gebe man das Fleisch in ein Casserolle, die Hälfte vom Essig darauf durchpassirt, zur anderen Hälfte gebe man Wasser, ein Stück Schmalz und eine geschnittene Zwiebel, lasse sodann das Fleisch schön weich dünsten.

47. Coteletts (oder Coteletten).

Kalbfleisch von den Rippen, woran jedoch immer ein Beinchen bleibt, wird in Stückchen geschnitten, geklopft, gesalzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbröseln einballirt und in Schmalz gebacken.

48. Eingelegte Zunge.

(Für 10 Personen.)

Die Zunge wird ein wenig abgeklopft, dann mit Salpeter, halb gestoßenem Pfeffer und einigen ganzen Körnern Wachholderbeeren gut eingerieben und dann 10 bis 12 Tage in dem Safte eingeschwärt liegen gelassen und täglich gewendet, zuletzt wird sie mit einer Zwiebel eingekocht.

49. Eingemachtes Hirn.

(Für 2 Personen.)

Nachdem das Hirn eine Stunde im kalten Wasser geweicht hat, ziehe man die blutige Haut rein davon ab, koche es eine halbe Stunde in ein wenig schwacher Suppe, gebe ein Stückchen Zucker, nachdem dieser an der Schale einer Citrone abgerieben wurde, in ein reines Casserolle, lasse ihn gelblich anlaufen, seihe den aus der Citrone gedrückten Saft in den Zucker hinein, in einem anderen Casserolle wiederum mache man aus ein wenig Mehl und bischen Fetten ein helles Einbrenn, gebe beides zusammen, nehme ein wenig ungesalzene Suppe dazu und mache aus allem eine Sauce. Sollte sie etwas sauer sein, so gebe man etwas Zucker hinzu, doch mache es nicht zu süß. In diese Sauce gebe man dann das Hirn hinein und lasse alles zusammen ¼ Stunde langsam aufkochen. Hierauf gebe man es zu Tische.

50. Eingemachtes von Kalbfleisch.

(Für 3 Personen.)

Man nehme ein Stück Rippe vom Kalbfleisch (1 Kilo), lasse es mit einem Stückchen Gansfett und Salz weich

dünsten, nehme es dann auf's Brett und schneide schöne Scheiben daraus, so daß an jedem Bein eine Rose bleibt, gebe es dann in ein Casserolle, stelle dieses einige Minuten in die Röhre, so daß das Fleisch eine schöne gelbe Farbe erhält, nehme jetzt ½ Seidel (2 Deciliter) gute Rindssuppe, ¼ Seidel (1 Deciliter) weiße, durchgesiebte Semmelbrösel, schneide ein klein wenig grüne Petersilie hinein, ferner gebe man eine Messerspitze Blüthe und ein Stückchen Zucker hinzu, lasse diese Sauce recht gut verkochen, lege jetzt das Kalbfleisch auf eine Schüssel, jedoch so, daß die Beinchen nach auswärts zu liegen kommen und begieße das Kalbfleisch mit dieser kochenden Sauce.

51. Englisch-Beefsteak mit Ei.

Man verwendet hiezu Lungenbraten (¼ Kilo für 1 Person), von dem man ringsherum alles abschneidet und von dem man die Haut abgeschält hat, so daß nur das reine Fleisch bleibt; dasselbe wird in schöne, runde Scheiben geschnitten, die man etwas, doch nicht zu viel klopft, salzt und pfeffert, mit etwas Mehl bestaubt, und auf einer Omelettenpfanne backt, auf der man früher etwas Fetten recht heiß gemacht hat. Man läßt das Beefsteak 5 Minuten auf jeder Seite backen, gießt das Fett ab, gibt einen Eßlöffel Rindssuppe darunter. Will man das Beefsteak ausgebraten haben, so läßt man es 10 Minuten auf jeder Seite braten. Das Ei wird zubereitet, indem man in eine kleine Form etwas Schmalz, etwas Salz heiß werden läßt, das Ei hineinsetzt und 10 Minuten auf der Platte läßt. Sodann wird es auf das Beefsteak gelegt.

52. Englisch-Braten.

(Für 6 Personen.)

Dazu wird ausgeschälte Brust (2 Kilo) genommen, diese lasse man zwei Tage in Salz liegen, dann wird sie sehr gut geklopft, sehr gesalzen und papricirt, sodann werden recht viel Zwiebel grob geschnitten, in ein Casserolle

gegeben, darauf das Fleisch (ohne Fett) gelegt, mit einer Stürze zugedeckt, in die Röhre gegeben und langsam gedünstet, bis das Casserolle halbvoll mit Sauce und das Fleisch weich ist. Dann streue man darauf Semmelbröfel, lasse es noch in der Röhre roth werden, schneide es in Pritschen (Scheiben), garnire es mit geschabten Kren und Petersilie. Die Sauce gebe man in eine Saucière.

53. **Englische Kalbspletze.**

(Für 6 Personen.)

Die Kalbspletze wird abgehäutelt und mit folgenden Sachen durchspickt, und zwar abwechselnd mit geschälten sauren Gurken, hartem Inneren von einer Gans, schöner rother Räucherzunge, die Zunge wird in längliche Streifen geschnitten, mit einem spitzigen Messer werden in gleicher Entfernung Löcher in die Pletze gestochen, in welcher man die vorbereiteten Streifen einsteckt, jetzt wird die Pletze eingesalzen, dann gibt man in eine Bratpfanne 2 weiße geschnittene Zwiebel, einige Stückchen Sellerie, gelbe Rübe und Petersilie, 4 Löffel Gansfett und läßt die Pletze bis zur Hälfte weich braten, dann gibt man $^1/_2$ Liter weißen Wein und bratet sie beim öfteren Begießen saftig und goldbraun, nimmt die Pletze aus der Sauce, legt sie auf eine Schüssel, garnirt sie mit Mehlnocken oder Macaroni und gibt so die englische Kalbspletze sammt Sauce zu Tische.

54. **Englischer Lungenbraten mit Aspic** (kalt).

(Rituell gereinigt.)

Ein Lungenbraten wird von Haut und Knochen befreit, gut durchgespickt und sodann recht zierlich geformt in eine Pfanne gelegt, gut eingesalzen, mit gestoßenem weißem Pfeffer bestaubt, und nachdem ein Stück Gansfett darauf gegeben wurde, wird der so zubereitete Lungenbraten in einer heißen Röhre ca. 40 Minuten gebraten, wobei er unaufhörlich mit der eigenen Sauce begossen wird; nachdem er kalt geworden, schneidet man schöne Filé daraus,

gibt die einzelnen Stücke wieder in der Form eines Lungenbratens zusammen, richtet ihn schön auf einer Anrichtschüssel an, verputzt ihn recht zierlich mit Aspic und gibt ihn zur Tafel.

55. **Englischer Lungenbraten mit Aspic** (warm).

(Rituell gereinigt.)

Nachdem der Lungenbraten in der Art, wie oben, gebraten wurde, wird derselbe auf der Anrichtschüssel statt mit Aspic mit allem möglichen Gemüse garnirt und gibt extra heiße Sauce dazu.

56. **Englisch Rostbeef.**

(Für 6 Personen.)

Von 2 Kilo Rostbraten werden die Beine losgelöst und das Fleisch gut geklopft, 1 Kilo Kalbspletze wird ausgefasert und sehr fein gehackt, 14 Deka Mark, 4 gekochte Dotter, beides letztere durch ein Sieb passirt, ein Champignon, Schale und Saft von einer Limone, eine fein geschnittene Zwiebel, zwei Löffel reines Gansfetten wird mit einer geweichten Semmel und zwei rohen Eiern, ein wenig gestoßener Pfeffer, Paprika, Ingwer, alles das wird mit dem Kalbfleisch gut vermengt und auf jeden Rostbraten drei Eßlöffel von dieser Massa gelegt, die Rostbraten werden gerollt und mit Bindfaden verschnürt. Zwei fein geschnittene Zwiebeln, eine handvoll Charlotten, ein wenig fette Rindssuppe gebe man in ein Casserolle, lege die Rostbratenroulleaux darauf, lasse sie goldgelb dünsten, gebe dazu $^1/_2$ Seidel ($^1/_6$ Liter) rothen Wein, 1 Loth ($1^3/_4$ Deka) Mandeln, ein wenig Essig und stäube es mit Mehl und lasse das Ganze gut auskochen.

57. **Englischer Rostbeef** (anderer Art).

Dazu verwendet man ein Stück durchgelegenes Rindfleisch (1 Kilo für 4 Personen) vom niedrigen Schuß eines Ochsen, welcher vor 8 Tagen geschlachtet wurde. Hiebei

muß bemerkt werden, daß in einem Privathause selten ein so günstiger Aufbewahrungsort ist, wo das Fleisch während dieser Zeit nicht verderben möchte, und daß es sich empfiehlt, dasselbe bei dem Fleischhauer im Keller hängen zu lassen. Man nimmt für eine Person ca. ½ Kilo Fleisch, und muß wenigstens aus 3 Kilo Fleisch Rostbeef gemacht werden, weswegen dasselbe für wenige Personen nicht gemacht werden kann. Bevor das Fleisch verwendet wird, löst man Haut und Knochen gut ab, klopft das Fleisch gehörig, salzt es ein, bestaubt es mit weißem gestoßenem Pfeffer, gibt es in eine passende Pfanne, in der ein Stück gutes Gansfett gegeben wurde, und läßt es höchstens 30 Minuten in der Röhre schnell braten, indem man es mit der eigenen Sauce ununterbrochen begießt.

58. Eßterhazy-Rostbraten.

Man löst von einem Kilo Rostbraten (½ Kilo für 2 Personen) die Knochen ab, schneidet sie am Fettrande ein, klopft sie ein wenig, bestreut die eine Seite mit Salz, die andere Seite mit Paprika, läßt in einer Pfanne 10 Deka Gansfett heiß werden, legt die Rostbraten hinein und läßt sie beim schnellen Feuer auf beide Seiten schön gelb abdünsten, gibt jetzt in ein Casserolle eine fein gehackte Zwiebel, gibt dazu 6 Deka Gansfetten, legt die Rostbraten darauf, läßt sie so mit 8 Löffel leichter Fleischsuppe 10 Minuten zugedeckt dünsten, entfernt dann die Zwiebel davon, wendet sie behutsam um, läßt sie nochmals 10 Minuten dünsten, gibt sie, so lange sie noch warm sind, mit Rohscheiben garnirt zu Tische.

Bereitung der Rohscheiben: Mittelgroße Erdäpfel werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, ausgewaschen, in eine Omelettenpfanne gibt man reines Gansfetten hinein, stellt es auf die Platte, läßt es recht heiß werden, gibt die Erdäpfelscheiben hinein, läßt sie bei schnellem Feuer auf beiden Seiten schön goldgelb backen, nachdem sie gebacken sind, salzt man sie.

59. Faschirter Beefsteak.

Ein Stück Pletze wird fein gemahlen, in dasselbe werden im kalten Wasser gut geweichte und dann ausgedrückte Mundsemmeln (zu einem Kilo Fleisch zwei Mundsemmeln) gerührt, dann wird das Fleisch wieder mit Salz, etwas Pfeffer, einer geriebenen Zwiebel, einem Stück Gansfett und zwei Eiern gut verrührt; dann hacke man eine Zwiebel fein, lege sie ins Casserolle mit einigen Neugewürzkörnern und einem Stückchen Gansfett, lasse es gelblich anlaufen, streue auf das Fleisch-Brett ein wenig Mehl, schneide mit einem Löffel, so groß wie ein Gänseei, ein Stückchen heraus und mache aus dem so zugerichteten Fleisch Kolatschen, lege diese in das Casserolle mit Zwiebeln hinein, lasse sie ¼ Stunde dünsten, drehe sie dann um, lasse sie auf der anderen Seite wieder dünsten, gieße dann ½ Seidel (⅙ Liter) gute Fleischsuppe dazu, lasse sie so 10 Minuten dünsten und gebe sie, nachdem man zuvor die Sauce durchpassirt hat, zur Tafel.

60. Faschirter Rostbraten.

Das Fleisch (½ Kilo für 2 Personen) wird fein gehackt, gesalzen und gepfeffert, sodann werden Sardellen, Zwiebel und Petersilie auf Fetten geröstet; die Massa wird sodann mit dem Gerösteten und einem Ei gut verrührt und etwas Salz dazu gegeben. Aus dieser Massa werden runde Laibchen, beiläufig einen Finger lang und zwei Finger hoch, geformt, diese Laibchen legt man in eine Omelettenform, welche zuvor mit etwas Gansfett auf eine heiße Platte gestellt wurde, und läßt dieselben 4—5 Minuten auf jeder Seite durchziehen. Diese Rostbraten müssen frisch zu Tische kommen.

61. Fleischherzel mit schwarzer Sauce.

Gekochtes Fleisch (1 Kilo für 6 Personen) wird sammt einer geweichten Semmel fein gehackt, hierauf werden mit diesem 2 Eier, Stückchen Gansfett gut durcheinander gerührt und daraus kleine zierliche Herzchen geformt; diese werden in eine sowohl am Boden als auch an den Wänden mit Schmalz ausgeschmierte Pfanne gegeben und in der

Röhre schön goldgelb ausgebacken. Dazu kommt eine Sauce. Dieselbe besteht aus geriebenem schwarzen Pfefferkuchen (Lekvar, Lebzelten) um 4 Heller (4 Pf.), der gerieben wird, ferner aus geriebenem gelben Pfefferkuchen um 10 Heller (10 Pf.) In einen Topf wird nun 1 Seidel (4 Deciliter) Wasser, 1 Seidel (4 Deciliter) Essig, 1/4 Pfund (14 Deka) Syrup, Stückchen Citronenschale, ein wenig gestoßener Zimmt, etwas große Rosinen, einige gestiftelte Mandeln, ein wenig Salz und wenn es nothwendig ist, noch ein wenig Zucker gegeben. Dies alles wird gut aufgekocht, damit es nicht anbrennt, gut gequirlt. Die Sauce wird hierauf in eine Sancière (ein Gefäß für Sauce) und mit den Herzchen zu Tische gegeben.

62. Fleisch mit Remouladensauce.

(Für 6 Personen.)

Runde Pletze wird gut geklopft, mit saueren Gurken, gelben Rüben, Sellerie und Petersilie auf einer Seite gespickt, in Mehl einballirt, das Fetten lasse man auf der Ofenplatte lau werden, das Fleisch wird hineingelegt und 2 Stunden in der Röhre gedünstet; dann wird es mit Mehl eingestäubt, mit rothem Wein begossen und ein wenig Sauce von dem Fleisch dazu gegeben. Gurken, Kapern, klein gehackt dazu, alles auf das Fleisch und zum Dünsten gegeben.

63. Fleischkaul (auch Fleischkeule, Fleischkugel genannt).

(Für 4 Personen.)

1/2 Kilo Rindfleisch, 1/2 Kilo Kalbfleisch, 1/2 Kilo Schöpsenfleisch wird zusammen fein gehackt, zwei in kaltem Wasser geweichte und dann gut ausgedrückte Semmeln, ein Stück gutes Gansfett, einige ganze rohe Eier, ein wenig Salz, ein Stückchen gehackte Citronenschale, ein wenig gestoßener Pfeffer dem Fleische hinzugefügt, ein wenig Blüthe, 3 bittere Mandeln, Zwiebel und Knoblauch hineingerieben, eine Messerspitze Thymian dazu gegeben, alles das wird

1/4 Stunde gut verrührt. Ein Casserolle wird mit gutem Gansfett ausgeschmiert, mit Semmelbrösel bestreut, das so zugerichtete Fleisch hineingegeben, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Wasser darauf gegossen, mit einer Stürze zugedeckt und in der Röhre 1 Stunde backen gelassen. Die so fertige Fleischkaul (Fleischkugel) kann entweder in Scheiben (Pritschen) geschnitten, zierlich arrangirt (angerichtet) oder auch ganz zur Tafel gegeben werden.

64. Gebackene Würstel, Gemüse zu verzieren*) oder als Vorspeise.

(Für 4 Personen.)

Auf 1/2 Kilo fein gehacktes Kalbfleisch nehme man eine gut erweichte Mundsemmel, eine kleine fein geschnittene Zwiebel, ein wenig grüne Petersilie, Salz und Blüthe, drei gerührte Eier und ein ganzes Ei, alles das wird zusammengerührt, zu Würstel formirt, dann wird es in einem abgeklopften Ei gerieben, eingewickelt und in Schmalz gebacken.

65. Gebratenes Rindfleisch.

(Für 8 Personen.)

Man nimmt 2 Kilo Mittelpletze, klopft es ein wenig mit dem Fleischklopfer, schneidet 12 Deka Rindsmark in kleine Würfel, nimmt ein Stückchen Ingwer, etwas weißen Pfeffer, beides gestoßen, salzt das Fleisch, legt es in ein Casserolle, gibt in das Casserolle 2 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 6 Deka Schmalz, schüttet dazu 1/4 Liter rothen Wein, stellt das Fleisch in die Röhre, läßt das Fleisch beim öfteren Begießen weich dünsten, gibt 1/4 Liter gute Suppe dazu, läßt damit das Fleisch 1/4 Stunde dünsten, nimmt dann

*) Auch mit gebackenen Schwämmen kann das Fleisch garnirt werden. Zu diesem Zweck werden von den großen Schwämmen die oberen Theile in Scheiben geschnitten, wie Schnitzel einballirt und gebacken.

das Fleisch aufs Brett, schneidet schöne Pritschen daraus, passirt die Sauce durchs Suppensieb und gibt sie sammt dem Fleisch zu Tische.

66. **Gebratenes Rindfleisch** (andere Art).

Ein schönes Stück Rindfleisch (1 Kilo für 4 Personen) wird geklopft, damit es breit wird. In eine Mischung von 3 bitteren Mandeln, je einer Prise Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, gestoßenem weißen Ingwer werden 7 Deka klein geschnittenes Rindsmark eingewickelt, und mit demselben wird das Stück Fleisch besteckt, sodann wird dasselbe zusammengerollt wie eine Wurst, bindet es mit Spagat rings herum, das Ganze wird dann noch so viel als möglich gespickt. In eine Pfanne werden 2 Zwiebel, 1 Petersiliewurzel, 1 kleine Sellerie, 1 gelbe Rübe, alles klein geschnitten, 14 Deka Gansfett gegeben. Auf all dieses wird das gerollte, gespickte und gesalzene Fleisch gelegt, 1/4 Liter weißer und 1/4 Liter rother Wein wird darüber gegossen, hierauf wird das Fleisch in der Röhre langsam gebraten, nur muß man es öfters mit der eigenen Sauce begießen; auch kann man, wenn die Sauce eingekocht ist, 1/2 Liter gute Suppe zugießen. Ist das Fleisch weich, nimmt man den Bindfaden weg, schneidet aus demselben schöne Scheiben. Von der Sauce schöpft man alles Fett herunter, läßt dieselbe durchpassiren, gibt etwas davon über das Fleisch, der Rest wird extra in die Saucière gegeben.

67. **Gedünstetes Fleisch.**

Man lasse Zwiebeln ein wenig auf Fett anlaufen, gebe dazu etwas Pfefferkörner und Neugewürz. Das mit Mehl bestaubte Feisch lege man dann darauf und lasse es unter der Stürze dünsten, man muß es jedoch immer ein wenig angießen.

68. **Gedünstetes Fleisch** (andere Art).

Pletze wird mit zertriebenem Knoblauch, Ingwer und Salz besteckt, mit etwas Mehl bestaubt und auf grünen Zwiebeln und Fett in einen Casserolle gelegt und unter öfterem Wenden gedünstet.

69. **Gedünstetes Fleisch** (andere Art).

Man lasse 3 Zwiebel auf Fett etwas anlaufen, gebe das mit wenig Paprika und Mehl bestreute Fleisch (Pletze, Dickbrettl oder Kerngab genannt, auch Rostbraten) ins Casserolle und läßt es langsam unter Umwenden dünsten.

70. **Gefüllte Kalbsbrust.**

(Für 10 Personen.)

Von der Kalbsbrust löse man die Knochen ab, höhle sie gehörig aus, nehme Pletze vom Kalbfleisch, hacke sie sehr fein, gebe erweichte Semmel, etwas bittere Mandeln, Ingwer, ein Stückchen Schmalz, auch einige Eier, fülle die Kalbsbrust, nähe eine jede Lücke zu, gieße Wasser darauf, 1 Stück Schmalz, Brosen (soviel als Brosamen, nämlich das innere Weiche des Brodes), und lasse die so gefüllte Kalbsbrust backen.

71. **Gefülltes Halsel.**

(Für 1 Person.)

Gries (Grütze) wird mit heißem Schmalz abgebrüht, dazu genommen: ein Ei, geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Syrup soviel man nothwendig hat, soll es gesalzen sein, wird kein Syrup genommen.

72. **Gemischter Lungenbraten.**

(Für 10 Personen.)

Ein rituell gereinigtes und gut gespicktes Hinterfleisch (Lungenbraten)*) wird mit einer weißen Zwiebel in eine

*) Statt Lungenbraten kann man Rindspletze nehmen, doch muß dieselbe recht gut erlegen und gut geklopft sein. Auch muß dieselbe etwas länger dünsten als Lungenbraten.

schmale Pfanne gelegt, gesalzen, und nachdem man 21 Deka frisches Gansinnerst dazu gegeben, läßt man ihn 1 Stunde dünsten, gießt öfters etwas gute Bouillon darüber, nur darf der Lungenbraten nicht zu weich werden. ½ Liter weißer Essig wird mit 1 Liter Wasser in einem Topf gekocht; in diesem Sud wird eine weiße große Stopfleber ½ Stunde gekocht, dann nimmt man die Leber langsam heraus und läßt sie kalt werden. Lungenbraten und Leber werden in gleich große Scheiben geschnitten und in eine nicht zu große, aber auch nicht zu kleine Pfanne derart gelegt, als wäre alles Lungenbraten, nämlich abwechselnd eine Scheibe Lungenbraten und eine Scheibe Leber, nur muß man darauf sehen, daß alles die Form eines Lungenbraten erhält. Hierauf wird auf nachstehende Art eine Sauce zubereitet. Helles, dickes Einbrenn wird mit ½ Liter Madeira, ½ Liter rothem Wein und ¼ Liter guter Suppe recht lange verkocht und durch ein Haarsieb passirt. Mit der Hälfte der Sauce begießt man den Lungenbraten, den man noch 10 Minuten braten läßt, während die andere Hälfte der Sauce in die Saucière gegossen und zum Lungenbraten servirt wird.

73. Gewöhnlicher Rostbraten.

Das Fleisch zum Rostbraten wird gut geklopft, aufs Omelettenblech gelegt und auf beiden Seiten gut abgedünstet, jeder Rostbraten ungefähr 5 Minuten, dann wird jeder extra mit ein wenig Mehl, Paprika und Salz bestäubt, hierauf in ein Casserolle, worin zuvor einige feingehackte Zwiebel gegeben, auf diese gelegt, eine Stürze auf das Casserolle gedeckt und dieses in eine nicht zu heiße Röhre hineingestellt, wo die Rostbraten schön langsam rünsten müssen. Nach einer Stunde wird das Casserolle aus der Röhre genommen, die Rostbraten werden umgewendet und noch auf ½ Stunde in die Röhre gegeben, sodann aus derselben genommen, die Sauce wird passirt. Mit Kartoffeln garnirt, wird der Rostbraten zur Tafel gebracht.

74. Gewöhnliches Rindfleisch.

Man klopfe und koche ein gutes Stück Rindfleisch, lasse es kalt werden und schneide schöne Scheiben daraus; in eine Casserolle gebe man Zwiebeln sammt der Schale in kleine Würfeln geschnitten, ein Stückchen Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, alles in Würfeln geschnitten, einiges ganze Gewürz als: Neugewürz, Ingwer, Pfeffer, lasse selbes unter fortwährendem Zugießen von fetter Suppe dünsten und braun werden, hierauf gieße man 1 Seidel (4 Deciliter) Fleischsuppe darauf, bestreue dann die Scheiben von Fleisch mit Salz, geriebenen bitteren Mandeln und Ingwer, zerquirle dann das Gemüse und passire es durch ein Sieb, auch das geschnittene Fleisch, und lasse das Fleisch noch unter einer Stürze 1 Stunde dünsten; hierauf gebe man es mit einer extra Sauce zu Tische.

75. Haché.

Rohe Fleischstücke (½ Kilo für 4 Personen) werden auf die Platte gestellt. Es brauchen keine besonders schönen Portionen zu sein, es können Abfälle vom Braten dazu genommen werden, nur darf kein fettes Fleisch dazu kommen. Hat das Fleisch genug gekocht, daß man es durchhacken kann, so seiht man die Suppe ab, hackt das Fleisch nebst geweichter Semmel, deren Menge von der Menge des Fleisches abhängt. In der abgeseihten Suppe läßt man aus 2 Löffel Fett und 3 Löffel Mehl zubereitetes helles Einbrenn gut verkochen, passirt sodann das Einbrenn durch das Sieb, gibt das gehackte Fleisch hinein, und läßt es zusammen gut verkochen. Haché wird beiläufig so dick gemacht wie ein Erdäpfelpurée. Wer Knoblauchgeruch liebt, gibt ein Stückchen Knoblauch hinein, dasselbe wird auf dem Brette mit einem Stückchen Ingwer und Salz gut zerdrückt. Auch kann man ein Stäubchen Pfeffer zugeben. Sollte die Suppe wenig gesalzen sein, so muß man das Haché zusalzen. Zu jedem Kilo Fleisch können 2 rohe Eier kommen, die man mit dem Haché einige Minuten verkochen läßt.

76. Hulaner Braten.

(Für 10 Personen.)

3 Kilo von allen Knochen befreites Rindfleisch wird nicht zu weich gekocht, nachdem es einige Minuten überkühlt ist, wird es in Scheiben geschnitten und jede Scheibe mit folgender Fülle bestrichen. Man läßt 12 Deka Gansfetten in einem Casserolle auf der Platte zergehen, gibt 3 feingehackte Zwiebeln hinein, 18 Deka geriebenes schwarzes Hausbrod, läßt dieses alles einige Minuten auf der Platte dünsten, gibt das gehörige Salz und etwas Pfeffer dazu, bestreicht damit die Fleischscheiben, dann stellt man sie knapp aneinander in einem Casserolle, gibt einen Löffel Gansfetten dazu, läßt sie $^1/_2$ Stunde dünsten, nimmt dann $^1/_2$ Eßlöffel lichte Einbrenn, 3 Eßlöffel Rindssuppe, mit welcher die Einbrenn eingequirlt wird, gießt es über die Scheiben, läßt es noch einige Minuten damit dünsten und gibt es dann heiß zur Tafel.

77. Kalbscotelette.

Kalbfleisch wird fein gemahlen, geweichte Semmel, Eier, Salz gut gerührt, in Mehl eingewickelt, in Ei und Semmel emballirt und im Schmalz ausgebacken.

78. Kalbscotelette in Aspic.

Cotelettes werden gut geklopft, gesalzen, eine schöne rothe Rübe, ein Stückchen geräucherte Zunge, ein Stückchen Speck (Rippenfett), Champignon und Trüffel werden nudelförmig geschnitten und mit ihnen die Coteletts gespickt. Auf eine Omelettenpfanne wird hernach etwas Fetten, eine geschnittene abgeschälte Zwiebel, gehackte Citronenschale gegeben, die Abfälle von den Champignons und Trüffeln gut ausgewaschen, alles das sowie auch grüne Petersilie klein geschnitten und in die Pfanne gelegt. Die Cotelettes kommen mit dem Gespickten obenauf zu liegen, hierauf decke man sie zu, ohne jedoch die Spickung zu zerdrücken, lasse sie eine Stunde bei kleinem Feuer auf der Platte dünsten.

Sobald sie fertig sind, lege man sie auf eine Schüssel, begieße sie mit zerlassenem, weißem Aspic und lasse das Ganze vor dem Fenster kalt werden. Sodann schneide man die Cotelettes mit dem Aspic heraus, lege sie schön geschlichtet auf eine andere Schüssel, garnire den Rand mit weißem und rothem gehackten Aspic. Um die Knochen kommen Papilloten.

79. Kalbs-Karbanatel.

(Für 2 Personen.)

Dazu: $^1/_2$ Kilo gehacktes Kalbfleisch, $^1/_2$ Mundsemmel gerieben und $^1/_2$ Mundsemmel geweicht, ein wenig Salz, eine Zwiebel in Schmalz geröstet, zwei gerührte Eier und ein ganzes Ei; alles das wird zusammengerührt und zu Karbanateln geformt, sodann in Ei und Semmelbröseln emballirt (gewickelt) und in Schmalz gebacken.

80. Kalbsrouleau.

Man nehme einen selbstverständlich rituell gereinigten (getrieberten) Kalbsschlegel, schäle ihn aus, mahle das Fleisch und passire es durch's Sieb, schneide von 4 Mundsemmeln die Rinde ab, erweiche sie in kaltem Wasser, drücke sie fest aus, gebe die ausgedrückte Semmel in ein Casserolle, zuerst jedoch 1 Seidel (4 Deciliter) gutes Gansfetten, stelle es auf die warme Ofenplatte und lasse es lau werden, schlage sodann 10 rohe Eier hinein, nehme es von der Platte, gebe das passirte Fleisch hinein, rühre alles sehr gut untereinander, nehme Salz soviel als nöthig ist, eine Messerspitze Blüthe, 2 bittere Mandeln, reibe hinein ein wenig grüne Petersilie, von einer Citrone fein gehackte Schale, rühre alles mit der Massa zusammen, lege den ausgeschälten Schlegel aufs Brett, streiche die Massa darauf, nehme hierauf in Scheiben (Pritschen) geschnittene Räucherzunge, mache Figuren darauf, streue etwas Pistacien dazwischen, ebenso dünn in Scheiben geschnittene Champignons, rolle es zusammen, nähe die Wurst in ein reines

Tuch hinein, lege diese in einen schmalen Becken, übergieße sie mit 2 Seidel ($^2/_3$ Liter) guter Rindssuppe und lasse sie eine Stunde dünsten. Sodann nehme man sie heraus und stelle sie an einen kühlen Ort; schneide sie, nachdem sie kalt geworden, auf eine Schüssel und verziere sie mit Aspic und Limone und gebe das dann so fertige Kalbsrouleau zur Tafel.

81. Kalbsschnitzel.

Man zerklopfe ein schönes Stück von Pletze (1 Kilo für 4 Personen) in Scheiben, salze sie gehörig, tauche sie in Eier, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie in heißem Schmalz.

82. Kalbssteck.

$^1/_4$ Kilo (selbstverständlich rituell gereinigten) Schlegels wird gut geklopft, gesalzen, ein wenig bepudert (mit Mehl bestäubt) und 10 Minuten auf der Ofenplatte gedünstet. Sodann gebe man in die Omelettenform ein Stückchen Gansfett, läßt es heiß werden, lege Kalbssteck hinein, wende es, nachdem es auf einer Seite gut ist, um, lasse es 5 Minuten auf der anderen Seite, nehme es mit einer Gabel auf einen Teller, schütte das Fett von der Omelettenform ab und gebe einen Eßlöffel Fleischsuppe auf die Omelettenform, lasse es 2 Minuten aufkochen und schütte es unter dem Kalbsteck. Dieses muß beim schnellen Feuer gemacht werden.

Diese Art Speisen werden niemals mit der Sauce über- sondern untergossen.

83. Kalbszunge eingemacht.
(Für 1 Person.)

Man koche die Kalbszunge, nachdem man sie rein ausgewaschen, weich, ziehe von ihr die Haut ab, schneide sie der Länge nach in 3 Theile; stoße ein Stückchen Knoblauch, 3 Deka Mandeln und einige Pfefferkörner zu Brei;

reibe für 4 Heller (4 Pf.) gelben, für 2 Heller (2 Pf.) schwarzen Pfefferkuchen, menge das alles im Mörser gut zusammen; gebe das so Vermischte in gute Rindssuppe ($^1/_2$ Seidel = 2 Deciliter) und lasse es mit der Zunge $^1/_4$ Stunde langsam kochen.

84. Kalt Aufgeschnittenes aus Rinderbraten.
(Für 4 Personen.)

Ein Kilo mageres Rindfleisch wird auf der Fleischmaschine fein zermahlen, $^1/_2$ Kilo Selchfleisch wird ebenfalls fein zermahlen, man gibt diese Massa in ein Casserolle, salzt es genügend, gibt eine Prise gestoßenen Pfeffer dazu, reibt eine mittelgroße Zwiebel hinein, gibt 2 rohe Eier und 2 rohe Dotter dazu, gibt 2 in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmeln dazu, 1 Eßlöffel festes Gansfetten, rührt dieses alles gut durch, formt eine längliche Wurst daraus, legt sie in eine dazu passende Pfanne, läßt sie in der Röhre eine Stunde mit $^1/_4$ Liter Wasser untergossen backen, stellt es dann sammt der Pfanne in die Kälte, nimmt es, nachdem es ganz kalt ist, aufs Brett, schneidet mit einem scharfen Messer dünne Scheiben.

85. Leberkaul (auch Leberkugel genannt).
(Für 4 Personen.)

1 Kilo Kalbsleber wird fein geschabt, 2 geweichte, gut zerriebene Semmeln und ein Stück Fett werden ihr hinzugefügt und beides gut abgetrieben; dazu 6 rohe Dotter, etwas Salz, Pfeffer, Stückchen geriebene Zwiebel gegeben; nochmals alles gut abgetrieben, aus den 6 Eiweiß wird ein fester Schnee gemacht, langsam in die Massa verrührt, ein Casserolle wird mit Gansfett ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut und die Massa hineingegeben und 1 Stunde in der Röhre gedünstet, sodann wird die Leberkaul (Leberkugel) auf eine Schüssel gestürzt, mit Kartoffeln garnirt zur Tafel gegeben.

86. **Lungenbraten** (selbstverständlich rituell gereinigt).
(Für 6 Personen.)

Man nehme einen Lungenbraten, wasche ihn sauber aus, dann lasse man 2 Seidel (8 Deciliter) Essig kochen, schneide 3 Zwiebeln hinein, gebe dazu Lorbeerblätter, Thymian, Nelken, Neugewürz, Ingwer, Pfeffer, lasse alles zusammen kochen, dann auskühlen und gieße es über den Lungenbraten. Dann wird er mit Brettl befestigt und tagtäglich umgekehrt. im Sommer lasse man ihn so 4 und im Winter 8—14 Tage liegen. Dann nehme man ihn heraus, lasse ihn in einem Casserolle braten, die Hälfte von der Beize wird darauf gegossen, 1 Stück Schmalz und $^1/_2$ Seidel (2 Deciliter) guter Wein auch darauf gegeben und lasse ihn so braten. Dazu kommen geröstete Erdäpfel.

87. **Paprika-Fleisch.**

Kalbfleisch (1 Kilo für 6 Personen) wird in Stückchen geschnitten. In ein Casserolle, worin ein Stüchen Gänsefett, werden 2 große feingeschnittene Zwiebel, diese goldgelb gedünstet, und dann die gesalzenen Stückchen Fleisch hineingegeben, etwas Paprika dazu, bis es weich gedünstet ist, dann ein wenig weißes Einbrenn und Essig und lasse das Ganze aufkochen, gebe herum Nockerl mit Gänsefetten geschmolzen.

88. **Pöckel-Fleisch**

wird auf folgender einfachen Weise sehr wohlschmeckend zubereitet. Es wird dazu eine Portion Brust ohne Knochen-Gewicht nach Belieben genommen. Nachdem es nun koscher gemacht ist, wird auf je 2 Kilo eine Hand voll Salz, 1 Theelöffel Salpeter, 1 Theelöffel gestoßener Zucker gemischt, auf 4 Kilo das doppelte u. s. w. Das Fleisch wird auf allen Seiten mit dieser Salzmischung gut verrieben, in ein reines Gefäß hineingegeben. Auf das Fleisch wird eine Stürze gelegt, diese mit einem Stein beschwert. Das Gefäß verbunden, wird im Keller 12—14 Tage gelassen (im Sommer genügen 12 Tage), sodann ausgewaschen, etwas Wasser zugesetzt, zugedeckt, nach Bedarf immer etwas angegossen, bis es weich ist, hie und da gewendet. Es kann auch in der Röhre gemacht werden und schmeckt als kalter Aufschnitt sehr gut.

Rindszunge kann in derselben Weise gepöckelt werden.

89. **Pöckel-Fleisch** (andere Art).

Das Fleisch wird mit Salpeter an allen Stellen verrieben in ein Casserolle gelegt, sodann gehörig gesalzenes Wasser darauf gegossen. so daß es darüber geht. Das Fleisch so zugerichtet wird dann auf 14 Tage auf Eis oder in einen Keller gegeben. Während dieser Zeit kann es 2—3 Mal gewendet werden, sodann wird es ausgewaschen und weich gekocht.

90. **Pöckelzunge.**

Die Zunge wird ein wenig mit Salz verrieben (zu 2 Kilo Zunge 2 Hände voll Salz), in ein Casserolle gelegt, einige gehackte Zwiebeln werden auf der Platte 2 bis 3 Stunden gut geröstet, dieses wird auf die Zunge gelegt, mit einer Stürze zugedeckt und beschwert, sodann auf 14 Tage, im Winter auch länger, aufs Eis oder in den Keller gegeben, nachher ausgewaschen und weich gekocht.

91. **Polnische Zunge.**
(Für 6 Personen.)

Eine oder mehrere Zungen werden mit Grünzeug weichgekocht, in ein Casserolle blattweise geschnittene gelbe Rübe, Petersilie, 1 Sellerie, 1 große Zwiebel, ein wenig Schmalz gegeben und braun geröstet, wobei zu achten ist, daß diese nicht anbrennen, dazu gebe man ein Bischen Mehl, damit eine Sauce daraus werden kann, etwas Zucker, wenn es bräunlich gedünstet ist, gieße man von der Brühe, in welcher die Zunge liegt, darüber, lasse es gut durchkochen, dann passire man es durch und gebe von einer Citrone länglich geschnittene Schalen, den Saft

und etwas Essig dazu, damit es einen pikanten Geschmack bekommt, länglich geschnittene und geschälte Mandeln, eine Handvoll große Rosinen; garnirt wird es nach Belieben. Sollte es wenig braun sein, so gebe man gebräunten Zucker dazu.

92. **Ragout.**

Reis (1 Kilo für 4 Personen) wird mit Fett im Wasser gekocht, sobald er kocht, wird eine Pastetenform mit Fetten geschmiert, der Reis hineingedrückt, die Form aufgemacht und weggegeben, die Reispastete wird sodann gebacken bis sie roth wird, dann in ihrer Mitte ein Loch gemacht, das Fleisch hineingegeben und mit Champignons oder Trüffel verziert und obenauf eine Kalbsbrust gegeben und dazu das Kalbfleisch. Zuvor wird jedoch das Kalbfleisch in Stückchen geschnitten, in Schmalz ein wenig gedünstet, dazu Suppe, Pfeffer, Salz, Petersilie und eine ganze Zwiebel gegeben, diese jedoch dann wieder herausgenommen.

93. **Ragout** (andere Art).

Man nehme Schmalz nach Belieben, schneide gliedweise Hühner in dasselbe hinein, sodann wird ein Stückchen Kalbfleisch in Würfeln geschnitten, ein Stückchen Sellerie, Petersilie, Spargelköpfe, Carfiol und Zwiebel, alles das lasse man dünsten, was früher weich ist, wird herausgenommen, dann aus weißem Einbrenn mit Rindssuppe eine Sauce gemacht, darüber gegossen, ein wenig aufgekocht und mit Nockerln oder Markteig verziert.

94. **Ragout in Muscheln.**

(Für 6 Personen.)

Man nehme 2 Pfund (1 Kilo) Kalbsschlegel, brate ihn nicht zu weich, lasse ihn kalt werden, schneide daraus schöne viereckige Würfel, ebenso schneide man 1 Pfund (½ Kilo) gekochte Räucherzunge gleichfalls in Würfel, mische beides zusammen, nehme eine kleine Büchse Trüffeln, zerschneide jede Trüffel in 4 Theile, ebenso einige Champignons, schneide selbe, nachdem sie gedünstet sind, in Scheiben, mische alles unter das Fleisch, mache jetzt in einem Casserolle ein gutes weißes Einbrenn, das aus einem Stück Gänsefetten und 3 Eßlöffel Mehl besteht, lasse das Einbrenn mit ⅓ Liter guter Suppe aufkochen, nehme, um es pikant zu machen, von 1 oder 2 Citronen den Saft dazu, passire die Sauce durch ein Sieb, sprudle es mit 3 Dottern ab, mische diese geschnittenen Sachen hinein, wenn es zu Tische gegeben wird, hülle man diese Massa in Muscheln (aus Packfong oder Silber) oder kleine Pasteten, nehme hierauf eine Anrichtschüssel, schlichte dieses Ragout in hübscher Form darauf.

95. **Räucherzunge** (warm).

Eine Räucherzunge wird schneckenförmig gebunden, man nehme hierauf 1 Liter gewöhnliches Bier, 2 Liter Brunnenwasser, 1 Eßlöffel Salz, gebe in ein Stückchen Organtin ein wenig Kümmel, binde den Organtin zu und gebe ihn ins Wasser. Die Zunge wird in diese Mischung gelegt, alles zusammen 3 Stunden gekocht, die Zunge sodann herausgenommen, die Haut derselben abgezogen. Unterdeß tauche man ein reines Tuch in diese Beize ein, wickle die Zunge hinein und stelle sie an einen kalten Ort. Will man sie warm zu Tische geben, wird sie gleich, nachdem sie abgehäutet ist, mit einem scharfen Messer geschnitten und mit Kren (Meerrettig) verputzt.

96. **Rauchfleisch mit Erbsen.**

Es ist häufig gebräuchlich, auf Samstag Erbsen mit Rauchfleisch zu kochen, wobei man sich nach nachstehender Anleitung zu richten hat. Man nehme z. B. für 6 Personen 1½ Liter große Zuckererbsen, klaubt alles Unreine aus diesen heraus, wäscht sie und gibt sie in einen 2 Litertopf. Jetzt schüttet man weiches Wasser über die Erbsen, doch nur so viel, daß die Erbsen damit gedeckt sind, da dieselben nicht im Wasser schwimmen dürfen. Dies bereitet

man am Abend, bevor man die Erbsen braucht. Früh nimmt man ca. 1/2 Kilo fettes Rauchfleisch, wäscht es, und läßt es weich kochen. Die Erbsen setzt man womöglich in keinem eisernen Topf zu, weil sie nicht rasch kochen sollen. Im Anfang gießt man 1/2 Liter leichte Fleischbrühe zu, und ist darauf zu achten, daß keine Flüssigkeit über die Erbsen geht, dieselben müssen oben nur feucht sein. Sie werden eng gekocht. Nachdem das Rauchfleisch weich genug ist, wird es in schöne Pritschen (Scheiben) geschnitten, die fette Suppe hievon wird über die Erbsen gegossen, die Erbsen, wenn es nöthig sein sollte, gesalzen. Fleisch und Erbsen werden sodann in einer nicht zu heißen Röhre zugedeckt bis zum Gebrauche stehen gelassen. Man kann auch anstatt oder zu dem Rauchfleisch Würste, Salami oder geräucherte Ganskeule verwenden, wobei selbstverständlich alles weich gekocht werden muß, bevor es den Erbsen beigesetzt wird; auch in diesem Falle wird die Suppe zugegossen. Salami werden in Scheiben geschnitten und auf die Erbsen gelegt. Wer Salami nimmt, muß auch etwas fettes Fleisch dazu nehmen, sonst würden die Erbsen nicht gut sein.

97. **Reh.***)

Selbstverständlich Fleisch von geschlachtetem Reh wird acht Tage zuvor eingesalzen, mit Wachholder bestreut, in ein Gefäß gegeben und mit einem Stein zugedeckt, jeden Tag wird es gewendet, jedoch ungewaschen gelassen. Sobald man es braucht, wird es sauber abgewaschen, gut abgehäutelt und gespickt, von jedem Gewürz etwas, länglich geschnittene Limoneschale und ein wenig Fett gegeben und dünsten gelassen, bis es weich ist, dann mit ein wenig Suppe untergossen, jetzt wird Einbrenn gemacht, ein wenig Zucker

*) Wildpret-Beize wird folgendermaßen bereitet: Man nehme 1/2 Seidel (1/6 Liter) Essig, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Wasser, schneide Zwiebel, Lorbeerblatt, Limone, von jedem Gewürz etwas, auch Rosmarin, einige Wachholder, alles das lasse man gut sieden, dann gieße man es über das Wildpret und decke es zu.

eingebrannt, eine Sauce daraus gemacht, und ein Bischen Limonesaft darüber gegossen.

98. **Rehpletze** (selbstverständlich von geschlachtetem Reh).
(Für 6 Personen.)

Man häutet die Rehpletze ab, spickt sie recht dick in gleichmäßigen Reihen, salzt sie, legt sie auf die Bratpfanne mit dem Gespickten nach unten, nimmt 10 Deka Gansfetten, ebensoviel Rindsmark, schneidet eine weiße Zwiebel dazu, bratet die Pletze bei öfterem Begießen bis sie bald weich ist, wendet sie dann um, läßt sie noch eine halbe Stunde durchbraten, gibt sie dann aufs Brett, schneidet das Fleisch von den Beinen ab, formt einen Schlegel daraus, passirt die Sauce durchs Sieb, gibt etwas davon über den Braten, das andere ins Saucière, gibt dann die Rehpletze mit Preiselbeercompot zu Tische.

99. **Rindsfilet á la Welington mit Trüffel nud Madeira.**

Lungenbraten, nämlich nach Vorschrift gereinigtes (getriebertes) Hinterfleisch, wird ganz rein abgehäutelt, dann in fingerdicke Scheiben (Pritschen) geschnitten, diese ein wenig geklopft, mit weißem Pfeffer, ein wenig Mehl und Salz bestreut. In eine Omelettenpfanne lege man dann ein Stückchen Fett und stelle sie auf die Platte. Sobald das Fett heiß ist, wird das Filét hineingelegt und einige Minuten auf beiden Seiten überdünstet; hierauf schlichte man sie auf eine Anrichtschüssel, schneide einige Trüffeln zu dünne Scheiben, gebe sie in die Omelettenpfanne hinein, schütte 1/4 Seidel (1 Deciliter) Madeira hinzu und lasse sie einige Minuten aufkochen, gieße sie sodann auf das Filét, garnire es nach Belieben und gebe es dann zur Tafel.

100. **Rindsgulyasch.**

Das Fleisch (1 Kilo für 6 Personen) wird in Würfeln geschnitten, mit Mehl eingestäubt, dann Zwiebel

in Fetten geröstet, dann das Fleisch hineingegeben und bei gelindem Feuer 1 Stunde gelassen, bis das Fleisch Sauce von sich gibt.

101. Rindscarbonadel.

(Für 4 Personen.)

½ Kilo Rindfleisch und ½ Kilo Kalbfleisch wird gut gehackt, oder auf der Fleischmaschine gemahlen. Das klein gemachte Fleisch wird in ein Casserolle gegeben, dazu kommt ½ geriebene Zwiebel und eine in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmel, eine Prise weißen, gestoßenen Pfeffer, dann wird es gut gesalzen und gehörig unter einander verrührt. Sodann formt man aus dem Fleisch Carbonadel, und läßt es in einem Casserolle dünsten, in welchem man zuvor in gutem Gansfetten eine klein geschnittene Zwiebel hat gelb werden lassen. Hat man die Carbonadel ¼ Stunde dünsten gelassen, staubt man etwas Mehl darüber, und läßt sie weiter dünsten, wendet sie dann um, daß das Obere zu unterst kommt, und läßt sie wieder ¼ Stunde dünsten. Sollte wenig Sauce sein, gibt man etwas Bouillon dazu und garnirt sie mit Erdäpfel-Croquets.

102. Rindsmagen.

(Für 8 Personen.)

Nachdem der Rindsmagen gut gewaschen ist, setze man ihn mit vielem Wasser zu, stelle ihn auf die Platte, lasse ihn einige Minuten aufkochen, nehme ihn dann von der Platte, schütte das Wasser ab, wasche ihn nochmals aus und lasse ihn dann mit ein wenig Salz und Ingwer einige Stunden weich kochen. Man nehme ihn dann auf's Brett und schneide schöne Streifen daraus; dann mache man ein helles Einbrenn, lasse es mit ⅔ Liter guter Rindssuppe, einem Stückchen grüner Petersilie, ein wenig Blüthe und gut verriebenen Knoblauch gut aufkochen und schütte diese Sauce über den geschnittenen Rindsmagen, lasse ihn in derselben ½ Stunde langsam kochen, seihe die Sauce von dem Magen ab, gebe in eine Anrichtschüssel gut gedünstete Kartoffeln, lege den Magen schön zierlich um dieselben, gebe ihn dann zur Tafel, die Sauce extra in die Saucière.

103. Rollbraten.

(Für 6 Personen.)

1 Kilo niederer Schuß oder geschälte Brust wird tüchtig geklopft, mit Petersilie, Sellerie, gelber Rübe gespickt und wieder geklopft. Mit geriebener Zwiebel, Pfeffer, Neugewürz, Salz, gehackten Gurken, Kapern, alles gut zusammengemengt, wird das Fleisch bestrichen, dann dasselbe zusammengerollt und fest gebunden. In ein Casserolle mit Salz und Wasser wird es zu dünsten gegeben, bis es weich ist. Dann kommt ⅙ Liter Kochwein zur Sauce.

104. Roßschweif.

(Für 6 Personen.)

1 Kilo Rindfleisch von der Rippe wird schön dünn abgeklopft, gesalzen, dann werden zwei Zwiebeln abgedünstet, mit diesen wird das Fleisch beschmiert, jetzt fest zusammengerollt und mit weißem Spagat zusammengebunden, dann läßt man eine Beize aus Essig, Gewürz und Grünzeug kochen und auskühlen, gieße sie über das Fleisch, decke es zu und wende es jeden Tag und läßt es dann in der Beize dünsten. Dann wird eine Sauce wie beim Reh gemacht, nur ein Stückchen geriebenes Hausbrod dazu gegeben und durchpassirt.

105. Rostbeef.

(Für 6 Personen.)

1 Kilo Niederschuß vom Rindfleisch wird stark geklopft, gesalzen, dazu fein gehackte Zwiebel, Ingwer, Neugewürz, Pfeffer, Grünzeug, gelbe Rübe gegeben und in wenig Wasser in der Röhre gedünstet.

106. **Rostbeef** (andere Art).
(Für 6 Personen.)

Man nehme vom niedrigen Schuß 3 Kilo, löst das Fleisch ganz vom Knochen ab, schneidet die Haut sammt dem Fetten vollständig ab, klopft es mit dem Fleischklopfer, salzt und pfeffert es ein wenig, gibt 3—4 Eßlöffel Gansfetten in einen Becken, läßt es auf der Platte heiß werden, gibt das Fleisch hinein, läßt es beim öfteren Begießen mit eigenem Saft 25—30 Minuten in einer heißen Röhre recht schnell braten, nimmt es dann auf's Tranchirbrett, schneidet dünne Scheiben daraus, arrangirt selbe auf einer Schüssel, gießt von dem Becken, wo das Fleisch gedünstet hat, das Fetten ab, gibt einige Löffel gute Fleischsuppe hinein, stellt den Becken mit dieser Sauce einige Minuten auf die Platte und nachdem die Sauce gut durchgekocht ist, schüttet man es über den Rostbeef, garnirt es nach Belieben und gibt es recht heiß zur Tafel.

107. **Rostbraten** (gewöhnlicher)

wird gut geklopft, jedes einzelne Stück auf's Brett gelegt, mit Salz, Pfeffer und wenig Puder eingestreut. Die Omelettenform wird sodann auf die Ofenplatte gegeben, ein Stückchen Schmalz in dieselbe gegeben und jeder Rostbraten 5 Minuten gedünstet, dann nehme man zu jedem eine kleine Zwiebel, läßt sie in Schmalz gelb werden, gebe ein Stückchen Ingwer, einige Körner Neugewürz und lege die Rostbraten hinein, lasse sie $^1/_2$ Stunde dünsten, nehme sie vom Feuer und lege die unteren nach oben, gebe sie dann in ein anderes Casserolle, passire die Sauce durch und gebe sie recht heiß zu Tische.

108. **Rostbraten englischer.**

3 Kilo niederer Schuß werden vom Fett und Bein losgelöst, gewaschen, geklopft, gut eingesalzen, mit gestoßenem weißem Pfeffer bestreut und 24 Stunden in die Kälte gestellt. Man nimmt sodann 3 Eßlöffel Gansfetten

in ein Casserolle, gibt das Fleisch hinein, läßt es beim schnellen Feuer eine halbe Stunde in der Röhre dünsten, stellt es dann zum Kaltwerden und schneidet ganz feine Scheiben davon, garnirt es mit geschabenem Kren und gibt es zu Tische.

109. **Rostbraten mit Sardellen.**

Das Fleisch wird gut geklopft, in einem Reindl mit ganzem Gewürz und Wasser zugestellt und gedünstet, wenn es schon weich ist, nehme man gehackte Sardellen und schmiere jedes Stückchen auf beiden Seiten damit ein und gebe es wieder in die Sauce, lasse es mitdünsten und garnire es mit Erdäpfeln.

110. **Rumpsteak.**

Niedriger Schuß (1 Kilo für 4 Personen) wird wie Wiener Rostbraten geschnitten, geklopft, gesalzen, bestaubt es mit etwas Mehl und gibt ein wenig Pfeffer dazu. Eine Omelettenpfanne wird mit einem bischen Schmalz auf die Platte gestellt, und das Rumpsteak schnell auf beiden Seiten gebacken. Man gießt das Fetten ab, und gibt einen Löffel Suppe auf die Omelettenpfanne unter das Rumpsteak. Man gibt etwas geschabten Kren dazu und oben auf das Fleisch gehackte grüne Petersilie.

111. **Russischer Rostbraten.**

Die Rostbraten ($^1/_2$ Kilo für 2 Personen) werden vom Knochen gelöst, auf der Fettseite werden einige Einschnitte gemacht nur so weit die Fettseite ist, dann werden sie mit dem Fleischklopfer ein wenig geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in ein Casserolle werden 3 Löffel Schmalz hineingegeben, dann legt man die Rostbraten einen neben den anderen hinein, bestreicht die Oberfläche des Rostbratens mit einem aus 3 Eiweiß geschlagenem Schnee, reibt ein Stückchen schwarzes Hausbrod, bestreut damit die Rostbraten, 2 kleine Zwiebel werden fein gehackt

und auf die Rostbraten gegeben, betropft alles das gut mit zerlassenem Gansfetten, deckt einen reinen Bogen Papier über die Rostbraten, deckt das Casserolle mit einer Stürze zu, läßt diese Rostbraten in der Röhre dünsten, gießt einige Eßlöffel Suppe zu und probirt nach einer halben Stunde; wenn sie genug weich sind, entfernt man den Deckel wie auch das Papier, fettet die Sauce ab, läßt die Rostbraten einige Minuten in der Röhre, passirt die Sauce durch und gibt sie rasch zur Tafel, garnirt sie nach Belieben.

112. Schöpsenfleisch mit Majoransauce.

(Für 6 Personen.)

Nachdem man 1 Kilo Schöpsenkeule recht weich dünsten läßt, mache man in einem Casserolle aus einem Stück Gansfett und einem Eßlöffel voll Mehl ein helles Einbrenn, gebe dazu ein Bischen Majoran, lasse es mit einem $^1/_6$ Liter guter Rindssuppe aufkochen, schneide schöne Scheiben von dem Fleische, lege sie recht zierlich auf eine Schüssel und gebe ringsherum gute gedünstete Kartoffeln und schütte die Sauce recht heiß darüber.

113. Schöpsen-Keule.

(Für 6 Personen.)

1 Kilo Schöpsenkeule wird, nachdem es vom Bein abgelöst ist, gut geklopft, dann stoße man ein Stückchen Knoblauch, Rindsmark, Salz im Mörser gut zusammen, mache auf der Oberfläche der Keule kleine Oeffnungen mit einem Messer, gebe in jede Oeffnung ein klein wenig von dem Gestoßenen hinein, salze das Fleisch noch ein wenig und gieße etwas mehr Wasser als zu andern Braten hinzu, stelle es zugedeckt in die Röhre und lasse es, bis es beinahe weich ist, stehen. Dann nehme man die Stürze herab, gebe das Fetten weg, streue etwas Kümmel auf das Fleisch, begieße es mit gutem Gansfetten und lasse es schön goldgelb braten. Dieser Braten kann nur warm gegessen werden.

114. Schöpsen-Pletze gebraten.

Die Schöpsenpletze (1 Kilo für 4 Personen) muß einige Tage liegen, damit sie mürbe wird, dann wird die obere Haut abgezogen, gut geklopft und gespickt, in eine Bratpfanne gibt man 20 Deka Schmalz, legt die gesalzene und wenig gepfefferte Pletze darauf, dann schneidet man 2 Zwiebel in Scheiben, gibt es dazu, nimmt 1 Liter schwache Fleischsuppe dazu und läßt die Pletze bei immerwährendem Begießen weich dünsten, wann sie genügend weich ist, wird sie aus der Sauce genommen, auf die Schüssel gegeben und die Schüssel sammt der Schöpsenpletze in die Röhre gegeben, damit sie warm bleibt, nun wird die Sauce durchpassirt und entfettet, die Schöpsenpletze mit kleinen Kartoffeln garnirt. Sauce und Schöpsenbraten muß heiß zu Tische gegeben werden.

115. Tirolerbraten.

(Für 6 Personen.)

2 Kilo mageres Rindfleisch, womöglich Mittelpletze, wird $^1/_2$ Stunde gekocht und sodann in dünne Streifen geschnitten. Während das Fleisch kocht, werden 7 Deka Rindsmark fein gehackt, 2 Zwiebel werden fein geschnitten, 14 Decka schwarzes Hausbrod wird gerieben, diese Sachen werden nach Zuthat von einer Prise weißem gestoßenem Pfeffer und einer Prise Salz recht gut abgedünstet, gut durcheinandergerührt. Sobald diese Mischung überkühlt ist, bestreicht man damit die Fleischscheiben, die man sodann knapp aneinandergelegt in eine Pfanne stellt und in gutem, kräftigen Bouillon mit etwas gutem Fetten und einem Löffel Einbrenn dünsten läßt; man bildet eine kurze Sauce daraus, nur darf man das Fleisch nicht zerkochen lassen, die Fleischscheiben müssen ganz bleiben. Man legt die Scheiben schön schräge auf eine Schüssel, so daß immer eine Scheibe auf der anderen zu liegen kommt, begießt es mit heißer Sauce und gibt die andere Sauce extra in einer Saucière recht heiß zu Tische.

116. Ungarisches Rinds- oder Kalbsgulyasch.

Rippenstück vom Rind oder Kalb (1 Kilo für 6 Personen) wird enthäutet, in Stücke geschnitten, mit etwas Gansfett und Zwiebelscheiben in der eigenen Brühe gedünstet, sodann gesalzen, Paprika und etwas Mehl daran gegeben und mittelweich gedünstet.

117. Wiener Bäuschel.

(Für 2 Personen.)

Man planschire ein Bäuschel gut ab, wasche es im kalten Wasser gut aus, lasse es mit einem Stückchen Salz eine Stunde kochen. Man nehme es dann heraus, hacke es mit zwei geweichten Semmeln ziemlich fein, mache ein lichtbraunes Einbrenn, nehme 1 Seidel, (4 Deciliter) Fleischsuppe, lasse selbe mit dem Einbrenn aufkochen, gebe das gehackte hinein, schlage dazu 2 Eier, ein wenig Pfeffer und Salz und wenn alles gut verkocht ist, gebe man es mit Kartoffeln garnirt zu Tisch.

118. Wiener Rostbraten.

Schöner Rostbraten ($^1/_2$ Kilo für 2 Personen) wird geklopft, gesalzen, mit Mehl bestaubt, etwas paprizirt (wenn man Paprika liebt), und auf einer Omelettenschüssel, auf welcher man ein Stückchen Schmalz heiß werden läßt, auf beiden Seiten abgebraten, dann wird das Fett von der Omelettenschüssel abgeseiht, der Rostbraten auf einen Teller gegeben, ein Löffel Fleischsuppe wird in die Pfanne gegeben, 2 Minuten auf dem Feuer stehen gelassen und dann über den Rostbraten als Sauce gegossen. Hierauf wird der Rostbraten mit Erdäpfel zu Tische gegeben.

119. Kickel (junge Ziege)

wird gewaschen, wenig gesalzen, mit der Haut nach unten gelegt, gutes Gansfett und wenig Wasser dazu gegeben und zugedeckt in der Röhre gebraten. Gewöhnlich wird es auch wie Wiener Schnitzel zubereitet und als Auflage zum Spinat gegeben.

III. Saucen.

120. Brod-Sauce.

Man nehme Abfälle von Brod und lasse sie auf der Platte trocknen, so daß man es auch im Mörser stoßen kann, man nehme $^1/_3$ Liter guter Rindssuppe, lasse mit ihr ein Stückchen Lorbeerblatt, Stückchen Knoblauch, bischen geriebenen Ingwer, $^1/_4$ Liter von dem zerstoßenen Brod, einige Körner Kümmel 10 Minuten aufkochen und gebe es zum Fleisch.

121. Kapern-Sauce.

Ein Seidel ($^1/_3$ Liter) schwacher Rindssuppe und 14 Deka Kapern lasse man 10 Minuten kochen, in ein anderes Gefäß gebe man zwei Löffel Einbrenn, $^1/_8$ Liter Wasser, ebensoviel Essig, 7 Deka Zucker, der zuvor an einer Limone abgerieben wird, lasse alles gut verkochen, gebe es dann zu den Kapern hinein, koste sie und wenn sie pikant genug ist, gebe man sie zur Tafel.

122. Knoblauch-Sauce.

Ein helles Einbrenn wird gemacht; im Mörser werden 2 Knoblauch auf Brei zerstoßen, hierauf nehme man $^1/_3$ Liter Rindssuppe, zerhacke ein wenig Petersilie ganz fein, nehme ein Stäubchen Blüthe, gebe alles in einen Topf und lasse es 10 Minuten aufkochen.

123. Kopper-Sauce.

Der Kopper wird gut ausgewaschen, mit schwacher Fleischsuppe und wenn solche nicht ist, mit reinem Wasser zugesetzt, nachdem er $^1/_2$ Stunde gekocht hat, wird das Wasser durch ein Sieb durchpassirt, dann wird ein ganz weißes Einbrenn gemacht, verhältnißmäßig in das Wasser hineingegeben, salze es ein wenig, gebe etwas Essig hinein, Stückchen Zucker und lasse es einige Minuten aufkochen,

zerquirle es recht gut, nehme es vom Feuer und sprudle es mit einigen rohen Dottern gut ab und gebe so die Sauce zu Fleisch oder Knödel (Klöße) zur Tafel.

124. **Paradeisäpfel-Sauce.**

Man nehme 10 Paradiesäpfel, koche sie in $^1/_3$ Liter schwacher Rindssuppe weich, gebe dazu 2 Eßlöffel Einbrenn, lasse es mit verkochen. Sodann wird ein Stückchen Zucker an einer Citronenschale abgerieben, in die Sauce gegeben, der Saft von der Limone hineingedrückt, alles gut verkocht ein wenig Essig dazu genommen, hierauf die Sauce durch einen Seiher passirt, diese gekostet, damit sie weder zu süß noch zu sauer ist.

125. **Petersilie-Sauce.**

Man hacke grüne Petersilie recht fein, in ein Casserolle wiederum gebe man einen Eßlöffel Gansfett, stelle es auf die Platte, nehme dazu 2 Eßlöffel Mehl, und rühre alles das auf der Platte bis es gelblich ist, hierauf nehme man $^1/_3$ Liter reiner Fleischsuppe, gieße sie darauf und lasse alles 10 Minuten kochen; eine Messerspitze Blüthe und wenn es nöthig ist, gebe man noch ein Stäubchen Salz dazu, rühre alles gut ab und gebe die Sauce dann zu Tische.

126. **Pfeffer-Sauce.**

Dazu vor Allem: Für 6 Heller (5 Pf.) gelben Pfefferkuchen, für 6 h (5 Pf.) schwarzen, 20 h (15—20 Pf.) süße Mandeln. Diese werden nicht gebrüht, sondern in einem reinen Tuche abgewischt, ein Stückchen Knoblauch und die Mandeln werden zusammen in einem Mörser zerstoßen, der Pfefferkuchen wird gerieben, alles zusammen in einen Topf gegeben, etwas gestoßener Pfeffer dazu gegeben, dann quirle man alles das in $^2/_3$ Liter schwacher Fleischsuppe gut ab und lasse es auf der Platte bei schwachem Feuer abkochen, sollte es zu wenig gesalzen

sein, so salze man es zu. Die Sauce gebe man zum Rindfleisch oder zu Kalbs- und Rindszunge; sollte aber die Sauce zu dick sein, so kann man sie mit Fleischsuppe verdünnen, auch kann man Hirn damit einmachen.

127. **Polnische Sauce.**

Man mache ein dünnes Einbrenn, hacke fein grünen Knoblauch und grüne Zwiebel, etwas Schnittlauch und grüne Petersilie, gebe dies alles ins Einbrenn, gieße Rindssuppe darauf und koche es ein.

128. **Radieschen-Sauce.**

Man putze und wasche einige Radieschen rein, koche sie in einem Bischen Wasser weich, nehme ein wenig gute Fleischsuppe, mache einen großen Eßlöffel voll lichten Einbrenns, dazu ein wenig Salz, ein wenig Muscatenblüthe, alles das gebe man in die Fleischsuppe und quirle es darin recht gut ab, gieße es sodann zu den Radieschen und lasse alles zusammen einige Minuten aufkochen. Diese Sauce wird bloß zum Rindfleisch verwendet.

129. **Sardellen-Sauce.**

Sardellen werden, nachdem sie gewaschen sind, mit Fleischsuppe in einem engen Topfe gekocht; man nehme sodann schönes, gelbes Einbrenn dazu und passire alles durch einen Seiher, gebe dazu ein wenig Essig und lasse es noch einmal aufkochen. Die Sauce gehört zum Fleisch.

130. **Sauere Gurken-Sauce.**

Die Gurken werden abgeschält, jede Scheibe (Pritsche) in 4 dünne Theile geschnitten, man läßt sie dann eine halbe Stunde weich kochen, nehme dann goldgelbes Einbrenn, ein Stückchen Zucker, ein wenig Salz und wenn es nöthig wäre, auch ein Bischen Essig, lasse alles zusammen einige Minuten kochen und die Sauce ist fertig.

131. Schnittlauch-Sauce.

Sechs gekochte Eidotter passire man durch's Sieb, nehme 7 Deka Tafelöl, rühre es tropfenweise in die Dotter unter fortwährendem Treiben, wenn das Oel gut verrührt ist, so nehme man etwas weißen Essig, rühre diesen auch langsam hinein; hierauf schneide man ganz fein ein wenig Schnittlauch in die Sauce und gebe sie dann zum Fleisch.

Sie kann auch wie Petersilie-Sauce (Nr. 125) zubereitet werden.

132. Schwämme-Sauce.

Herrenpilze werden in dünne Scheibchen geschnitten mit Wasser zugesetzt, ein wenig gesalzen und weich gekocht; jetzt nehme man goldgelbes Einbrenn, gebe verhältnißmäßig in die Schwämme hinein ein wenig Kümmel, grüne Petersilie, lasse alles das einige Minuten aufkochen und gebe die Sauce zu Knödel (Klöße) oder Fleisch.

133. Senf-Sauce.

Man nehme einen gewöhnlichen Senf (Mostrich), je nachdem man Sauce braucht (zu 1 Seidel für 20 h = 16 Pf. Senf), ebenfalls eine schwache Fleischsuppe dazu, einen Eßlöffel voll schönes Einbrenn, sollte die Sauce zu dünn sein, kann man noch ein Stückchen Einbrenn nachgeben. Ein wenig Zucker und von einer Citrone den Saft hinzu.

134. Suppenkren.

$1/_3$ Liter Rindssuppe wird rein geseiht und hierauf ein Stück Kren gerieben; sodann rühre man aus einem Eßlöffel feineres Mehl, 7 Deka gestoßenen Zucker 7 Deka gestoßene, gebrühte Mandeln, einen Eßlöffel voll gestandenes Abschöpf einen Knödel zusammen, gebe ihn in die Suppe hinein und lasse selbe unter unaufhörlichem Rühren kochen, salze sie ein wenig, gebe dazu ein Stäubchen Blüthe, sollte die Sauce zu dick werden, so kann man einige Löffel

Wasser dazu nehmen. Selbe Sauce kann man sowohl zum Rindfleisch, als auch zu Knödeln (Klöße) geben und kann sie auch mit einigen Eidottern absprudeln.

135. Trockene Schwämme-Sauce.

Trockene Schwämme werden gut gewaschen, mit kochendem Wasser abgebrüht und in $1/_3$ Liter Wasser weichgekocht, sobald sie weich sind, werden sie abgeseiht, klein gehackt und in das gekochte Wasser zurückgegeben; jetzt nehme man einen Eßlöffel Einbrenn, ein wenig gute Fleischsuppe, ein Bischen Blüth, etwas Kümmel, gebe die Schwämme sammt dem Wasser dazu, stelle es auf die Platte und lasse es einige Minuten lang aufkochen, hierauf gebe man ein klein wenig gehackte Petersilie dazu. Diese Sauce kann sowohl zum Fleisch als auch zu Knödeln (Klöße) gegeben werden.

136. Zwiebel-Sauce.

Man schäle eine große Zwiebel ab und hacke sie recht fein, gebe sie in ein Stückchen Fetten, lasse sie schön gelb dünsten, nehme ein Stückchen Einbrenn dazu und gieße, je nachdem man Sauce braucht, eine schwache Fleischbrühe darauf, lasse alles zusammen aufkochen und seihe es dann durch einen Seiher. Diese Sauce kann zu Knödel (Klöße) oder Fleisch gegeben werden.

137. Zwiebelsauce mit Wein.

Man hacke eine Zwiebel recht fein, röste sie mit einem Stück Gansfett goldgelb, reibe ein Stückchen Hausbrod, gebe alles das nebst $1/_2$ Löffel feines Mehl zur Zwiebel und lasse es ein wenig bräunen. Hierauf lasse man alles das mit ein wenig guter Suppe, einem wenig guten Weines, so wie auch mit einem wenig Weinessig zusammen recht gut aufkochen und gebe ein klein Stückchen Zucker dazu, auch kann man einige Kapern und Citronenschale ganz klein hineinschneiden.

IV. Braten.*)

Allgemeine Bemerkungen. Ein Braten muß langsam gebraten werden, sonst wird er schnell gefärbt, bleibt aber inwendig hart. Ein Paar Tauben sind in ca. 1 Stunde gebraten, ein junges Hühnchen ist in ca. ½ Stunde fertig, Ente hat im Sommer ca. 1 Stunde zu braten, eine Gans ca. 2 Stunden, Kalbsbrust ist in 1½ Stunden fertig, ein junger Fasan ist in ca. 1 Stunde gebraten, ein steirischer Kapaun braucht ca. 2 Stunden, ein Indian ca. 3 Stunden, ein junges Rebhuhn 1 Stunde, Rehrücken 2 Stunden, Rehschlegel etwas längere Zeit, großer Kalbsschlegel 2 Stunden, eine große Portion gut durchlegener Rindsbraten 3 Stunden. Ein jeder Braten muß mit dem eigenen Safte begossen werden, damit er saftig bleibt.

138. Entenbraten
(für 4 Personen)

wird so wie Gansbraten (siehe Nr. 140) gemacht. Sauce zu diesem Braten wird von demselben gemacht, nur daß das Fett abgenommen wird.

139. Fasan mit Trüffeln.
(Für 6 Personen.)

Nachdem der Fasan rein geputzt und ausgewaschen ist, wird die Brust desselben recht zierlich mit geschnittenen Trüffeln gespickt; dann wird er gespeilert und gesalzen in ein Casserolle gegeben, womöglich mit einer Ganshaut umwickelt, dann mit Spagat gut verbunden, 1/12 Liter Wasser dazugegeben, einige Körner Wachholderbeeren daran geworfen und zugedeckt in der Röhre gebraten. Nachdem er ¾ weich ist, wird das Fett heruntergenommen, man lasse ihn schön goldgelb dünsten, tranchire ihn und lege ihn so auf die Schüssel, daß Brust und Keule obenauf kommen, und mache herum einen Kranz von Petersilie, gebe etwas Saft auf den Braten und diesen dann zur Tafel.

---

*) Braten, die nicht ausgesprochen Braten sind, jedoch den Namen als solche führen, finden sich unter „Fleischspeisen".

140. Gansbraten.
(Für 8 Personen.)

Nachdem die Gans mit wenig Kümmel und mehr Salz gut eingerieben ist, wird sie gespeilert, mit dem Rücken nach aufwärts gelegt, in die Röhre gestellt und ein wenig Wasser hinzugegossen. Sobald sie beinahe weich ist, kehre man sie um mit der Brust nach aufwärts und lasse dieselbe schön goldgelb braten. Nachdem sie etwas überkühlt ist, wird sie der Länge nach in 4 Theile getheilt und dann erst tranchirt.

141. Rehbraten (selbstverständlich vom geschlachteten Reh).
(Für 4 Personen.)

1 Kilo Rehschlegel (geporscht)*) wird, nachdem er einige Stunden in reinem Wasser gelegen ist, abgehäutelt. Dann mache man aus einigen Loth (mehreren Deka) süßen Mandeln eine Mandelmilch und lege das gereinigte Reh hinein, lasse es 24 Stunden liegen. Sodann nehme man ein Casserolle, schneide etwas Zwiebel, gelbe Rübe, Stückchen Petersilie, Stückchen Sellerie, einige Wachholderkörner, Stückchen Citronenschale, etwas Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin hinein, lege das Reh, nachdem es gesalzen ist, hinein, gebe dazu ein Stück reines Gansfetten, decke es zu mit einer Stürze, stelle es in die Röhre und lasse es so langsam weich braten. Nachdem es weich ist, nehme man ein anderes Gefäß, Stückchen Fetten, ein wenig Mehl, noch ein nicht gar helles Einbrenn, ⅓ Liter rothen Wein, gieße auf das Einbrenn und lasse es aufkochen, gieße selbes in das Casserolle, wo das Reh gebraten wurde und passire alles durch ein Sieb. Dann lege man den Braten in die Sauce, lasse ihn ein wenig überbraten, schneide dann mit einem Messer schöne Scheiben, gieße die Sauce darüber und gebe selbes mit kleinen Pasteten garnirt zur Tafel.

---

*) Porschen = purgiren, reinigen. Siehe Register.

142. Gespickter Rindsbraten.

(Für 6 Personen.)

Ein Kilo niederer Schuß wird gut geklopft, hierauf werden in ein Casserolle einige Zwiebel sammt Schale klein geschnitten, klein geschnittene gelbe Rübe, Sellerie, ganzes Neugewürz, ganzer Ingwer, ein Stückchen Lorbeerblatt gegeben, sodann wird ein Stückchen rohes Räucherfleisch in viereckige Würfel geschnitten und mit diesen der Schuß gespickt. Unter „spicken" versteht man: In's Fleisch werden mit einem spitzigen Messer Löcher gemacht und in diese das Räucherfleisch fest hineingesteckt, das Fleisch mit der Haut wird, nachdem es gesalzen ist, in das obenerwähnte Casserolle, worin sich das Grünzeug befindet, auf das Grünzeug gelegt, zwei Stunden mit einem Seidel Wasser in der Röhre gedünstet, sobald es weich genug ist, werden aus dem Fleische schöne dünne Scheiben geschnitten, die Sauce wird durch ein Sieb passirt und über das geschnittene Fleisch gegossen, dieses noch 1/2 Stunde gedünstet. Mit Gemüse garnirt, wird es zur Tafel gegeben.

143. Kalbsbraten.

Kalbsschlegel (selbstverständlich purgirt oder getriebert) oder Kalbsbrust wird gut eingesalzen, dazu ein Stück Gansfett gegeben und zugedeckt in die Röhre gestellt und weich gedünstet. Wenn es Kalbsbrust ist, so bestreue man die obere Seite mit braunen Semmelbröseln und begieße diese mit Gansfett, gebe es dann wieder in die Röhre zurück, lasse es goldgelb backen und gebe es garnirt mit Kartoffeln zur Tafel.

V. Geflügel.

144. Besteckte Gansbrust.

(Für 2 Personen.)

Ein Stückchen Knoblauch wird auf einem Brette nebst etwas Salz mit einem Messer zerdrückt, so lange, bis der-

selbe einer Salbe ähnlich sieht; dann wird derselbe nebst etwas geriebenem Ingwer, einer geriebenen bitteren Mandel und einem Stückchen festem Fett recht gut abgetrieben. Dieses Gemisch wird sodann in Oeffnungen gegeben, die schräge mit einem Messer in die Gansbrust angebracht wurden. Die Gansbrust wird hierauf in einer Casserolle, nachdem etwas Schmalz und ca. 1/4 Liter Wasser dazu gegeben wurde, eine Stunde gedünstet und mit Kartoffeln garnirt.

145. Besteckte Gansleber.

(Für 6 Personen.)

Die Gansleber wird mit gestiftelten süßen Mandeln, ein Stückchen Zimmt, Nelken besteckt, in recht viel Fetten in einer Casserolle in der Röhre gebraten.

146. Eingemachte Gans mit Kastanien.

(Für 6 Personen.)

Zwei Ganskeulen (Dichten) werden in ein Casserolle gegeben, 2 Seidel (7 Deciliter) Wasser darauf gegossen, zugedeckt und weich gedünstet. Sobald sie weich sind, lasse man sie ein wenig gelb abbraten. Hierauf werden 14 Deka Kastanien gebrüht und die Schale von ihnen abgezogen, damit sie weiß sind, die Kastanien werden sodann in einen Topf gegeben, ein wenig Wasser dazu gegossen und dünsten gelassen, man mache überdies ein wenig Einbrenn (nicht braun, sondern gelblich), nehme 1/2 Seidel (2 Deciliter) ungesalzene Fleischsuppe, gebe ein Stückchen Zucker zur Sauce, ebenso eine Messerspitze Blüth und gebe die Kastanien hinein. Wenn alles gut verkocht ist, so werden die Dichten hinein gegeben, alles zusammen lasse man 5 Minuten aufkochen, dann werden die Ganskeulen (Dichten) in die Mitte der Schüssel gelegt und die Kastanien ringsherum.

147. Faschirte Gansbrust.

(Für 4 Personen.)

Das Fleisch wird vom Bein abgelöst, von 2 Mundsemmeln wird die Rinde abgeschnitten und das Innere in

Wasser eingeweicht; nachdem es 5 Minuten geweicht hat, drücke man es gut aus, nehme 14 Deka Rindsmark, die ausgedrückten Semmeln, das Fleisch von der Gansbrust, welches in kleine Stückchen geschnitten wird, hierauf wird alles auf einer Fleischmühle einigemal abgemahlen, hierauf gebe man das Fleisch in ein reines Casserolle, dazu ein wenig Salz, 2 geriebene bittere Mandeln, fein gehackte Schale einer halben Limone, Stückchen Zwiebel hineingerieben, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, rühre alles das gut durcheinander, richte das Bein derart in einem Casserolle, daß es hineinpaßt, formire die Massa darauf, so daß es wieder einer Gansbrust ähnlich sieht, streiche ein Eiweiß auf diese Gansbrust, so daß sie recht glatt wird, stiftle einige süße Mandeln und bestecke damit recht schön die Gansbrust, stelle sie in die Röhre, gieße darauf ½ Seidel (⅙ Liter) Wasser, ein wenig Salz und ein wenig reines Gansfetten und lasse sie dann 1 Stunde in der Röhre dünsten.

148. Faschirte Gansleber in Aspic.

In ein Casseroll werden 10 Deka in kleine Würfel geschnittene Ganshaut, sodann 7 Deka Rindsmark ebenfalls klein geschnitten, etwas weißer Pfeffer, eine große, weiße, klein geschnittene Zwiebel, schließlich eine schöne, harte Gansleber gegeben und ½ Stunde gedünstet. Dann läßt man alles durch ein Sieb passiren, gibt in diese durchgesiebte Masse ¼ Liter reinen, starken, zerflossenen Aspic, Salz soweit es nöthig ist, um 2 h. (2 Pf.) Pastetengewürz, und schließlich den zurückgelassenen Saft, den man während dieser Vorbereitungen langsam dick einkochen läßt, doch so, daß er nicht einbrennt. Ein reiner Bogen Papier wird auf ein Blech gelegt, mit etwas Mandelöl bestrichen und die Massa fingerdick darauf gestrichen und in die Kälte gestellt. Nachdem es kalt geworden, schneidet man beliebige Formen aus dieser Masse.

149. Faschirte Krametsvögel (selbstverständl. geschlachtete.)

(Für 1 Person.)

Die Brüste werden blank abgeschnitten und die Brüste fein gespickt mit Trüffeln und Champignons, das andere mit Ausnahme des Magens wird sehr fein gestoßen, hierauf lasse man fein geschnittene Zwiebel mit Fetten anlaufen, gebe das fein gestoßene hinein und unter fortwährendem Rühren gieße man ½ Seidel (2 Deciliter) Suppe hinzu und lasse es gut verkochen, passire es durch ein Haarsieb, gebe es in ein Casserolle, in welches man auch wenig Neugewürz, Pfeffer, Salz, Blüt, grüne feine Petersilie und einen Speiselöffel fein geriebener Semmel hinzufügt, lasse es dick einkochen, rühre, ehe man es von der Platte nimmt, 3 ganze Eier hinzu und schmiere es auf in Fetten sehr blaß gebackene Semmelscheiben fingerdick auf. Die Brüste werden schön blaß auf fetten Zwiebeln gedünstet, zur Tafel angerichtet und mit diesen bestrichenen Semmelscheiben garnirt.

150. Galantine von Kapauner.

(Für 10 Personen.)

Man schäle die Haut des Kapauners ab, entferne das Fleisch von den Knochen, gebe die Brust extra, das Rückenfleisch gleichfalls extra, hacke es ganz fein, passire es durch nehme 2 erweichte Semmeln, zertreibe selbe gut mit einem Löffel Schmalz, etwas Salz, Blüth, bitteren Mandeln, drei Eiern, zertheile die Massa in beide Fleischtheile, rühre selbe gut durch und fülle die Haut des Kapauners schichtenweise mit dem weißen und braunem Fleische, belege das weiße mit Zunge, das braune mit Gansleber (Stopfleber), nähe dann die so gefüllte Haut zusammen und lasse das Ganze in der Röhre 3 Stunden kochen.

151. Galantine von Kapauner.

(In einer andern Zubereitung.)

Ein Kapauner wird auf dem Rücken aufgeschnitten, das Fleisch, ohne daß man die Haut zerreißt, wird abgelöst und gut zermahlen, dazu kommt 1 Kilo Kalbspletze,

die ebenfalls ganz fein zermahlen wird, hierauf werden 3 Mundsemmeln, von welchen nur das Innere eingeweicht und ausgedrückt wird, 3 Eßlöffel gutes, kaltes Gansfett in ein Casserolle gegeben, stelle es auf die Platte und lasse es daselbst 5 Minuten lau werden, dann nehme man es vom Ofen weg, schlage 3 ganze Eier hinein, rühre diese Massa mit dem gemahlenen Fleisch gut durcheinander, passire es gut durch ein Haarsieb, gebe es dann in ein reines Casserolle, dazu eine Messerspitze Blüth, 3 geriebene bittere Mandeln, ein klein wenig gehackte Citronenschale, etwas grüne, gehackte Petersilie, etwas Salz, rühre alles gut durcheinander; dann lege man die Haut von dem Kapauner auf ein Brett und lege eine Schichte von diesem Fleisch hinein, schneide Trüffeln in kleine Scheiben, ebenso Pistazien, Gansleber, nachdem sie gebraten und kalt geworden, ebenso ein Stück rohe geräucherte und gekochte Rindszunge in dünne Scheiben geschnitten, dann wird ein Muster auf dem Fleisch gemacht, daß alle Farben sichtbar werden, verfahre so, bis Fleisch und Zuthat verbraucht sind; hierauf wird die Haut auf dem Rücken zusammengenäht, in eine Leinwand eingewickelt und in ein Casserolle gelegt, Fleischsuppe wird darauf gegossen, so daß die Suppe darüber geht, eine Stunde langsam zugedeckt, auf der Platte gekocht, dann wieder umgedreht eine Stunde gekocht, herausgehoben, kaltgestellt, in dünne Scheiben geschnitten und nach Belieben dann verputzt.

152. Gansbrust wildpretartig.

(Für 4 Personen.)

Die Gansbrust muß zu dem Zwecke zwei Tage in Salz liegen, dann wird Wasser mit Essig vermengt, in diesem werden gekocht: Neugewürz, Pfeffer, Citronenschale, gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie, die drei letzteren in Würfel geschnitten, Lorbeer und Thymian. Sobald dies ausgekühlt, gieße man es über die Gansbrust (oder sonstiges Wild), lasse sie wenigstens 24 Stunden darin liegen, und lasse sie in demselben kochen, bis es nahezu fertig ist, gieße man die Sauce ab und passire sie, gebe daran ein wenig weißes

Einbrenn mit Rothwein und Zucker, gieße ein wenig Sauce auf die Gansbrust, bräune Zucker auf Fetten, gebe ein wenig Rothwein dazu, gieße das Ganze auf die Gansbrust, gebe kleine Gurken, Kapern und gestiftelte Mandeln dazu und lasse die Gansbrust wieder dünsten, bis sie weich ist. Das Fleisch wird sodann in Scheiben geschnitten. Auf diese Weise kann man Tauben, Rebhühner, Enten, Reh, Schöpsenfleisch u. dgl. zubereiten.

153. Gansleber in Aspic.

(Für 6 Personen.)

Man nehme eine Blechform, fülle den Boden mit Aspic (siehe Register) aus, schneide eine gebratene Leber in Scheiben, desgleichen eine gekochte Räucherzunge in Scheiben, belege jetzt den Aspic mit Limonescheiben, mache einen Kranz mit Kapern darauf und begieße es wiederum mit Aspic, mache jetzt aus Leber und Zunge ein schönes Muster, begieße es wieder mit Aspic und fahre so fort, bis die Form voll ist, nämlich eine Lage Aspic und dann eine Lage Zunge und Leber 2c., lasse dann das Ganze kalt werden. Bevor es jedoch zu Tische kommt, wird die Form in laues Wasser eingetaucht und der Inhalt auf eine Schüssel herausgestürzt.

154. Gebackenes Huhn.

(Für 2 Personen.)

Das gut gereinigte Huhn wird in Portionen geschnitten, diese eingesalzen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel emballirt und in Fetten herausgebacken.

155. Gedünstete Tauben

werden auf etwas Fetten, Zwiebel, Grünzeug gedünstet, bis sie braun werden, mit Mehl eingestäubt und mit Fleischbrühe und etwas guten Essig übergossen, auch etwas Limoneschale, ganzer Pfeffer wird hinzugegeben. Das Ganze läßt man gut versieden, gibt kleine Kapern und 2—3 Dotter daran und läßt es auch so eine Weile dünsten.

156. Gefüllte Gansbrust.
(Für 4 Personen.)

Das rohe Fleisch wird vom Beine gelöst, recht fein gehackt, dazu Eier, 1 Stückchen erweichte Semmel, ein wenig Ingwer, Knoblauch, Salz, Pfeffer, einige süße und bittere Mandeln, etwas Citronenschale gegeben, alles das gut gerührt. Diese Massa wird auf das Bein gelegt und dann mit der Haut vom Hals der Gans zugenäht. Dieses wird dann mit 1 Seidel (1/3 Liter) Wasser und einem Stückchen Gansfett in der Röhre gedünstet.

157. Gefüllter gebratener Indian.

Der Indian wird im Kropf gefüllt, der Hals herausgenommen und auf der anderen Seite mit kleineren Stückchen Hals zugestopft. Die Massa zum Füllen besteht aus fein gemahlenem Kalbfleisch, Petersilie, Citronenschale, Salz, Blüth, bitteren Mandeln, Panatl (besteht aus zwei erweichten Semmeln, Fett und 5 Eiern), das Fleisch und Panatl werden passirt, ein Stückchen Zunge wird in Würfeln geschnitten, alles gemengt, der Kropf damit gefüllt und zugenäht und der Indian auf Fetten in einer Pfanne in die Röhre zum Backen gegeben. Der Indian braucht nicht gefüllt zu sein.

158. Gefüllte gebratene Taube.
(Für 1 Person.)

Man putze und wasche die Taube rein, löse die Haut ganz langsam von dem Fleische los, nehme Leber und Magen von der Taube, hacke sie recht fein, gebe dazu ein Stückchen Fetten, geriebene Semmel, ein wenig Petersilie, Stäubchen Blüth, ein wenig Salz, ein Ei: treibe alles recht gut ab, fülle jetzt die Taube damit, so daß die Fülle zwischen Haut und Fleisch kommt, lege die Taube in ein Casserolle, gebe darauf ein Stückchen Fetten, salze die Taube ein wenig, gieße ein Bischen schwache Rindssuppe darauf und lasse die Taube in der Röhre unter einer Stürze schön goldgelb dünsten und gebe sie mit Kartoffeln garnirt zu Tische. Die Tauben können gebraten werden, ohne daß man sie füllt.

159. Gespickte Gansleber.
(Für 4 Personen.)

Eine große Gansleber wird in ein Casserolle gegeben, mit einigen Nelken, ganzem Zimmt, gestiftelten süßen Mandeln gespickt (besteckt), man gebe sodann ein Stück Gansfetten ins Casserolle, salze die Leber, lasse sie eine halbe Stunde in der Röhre braten. Wenn sie kalt ist, schneide man schöne Scheiben (Pritschen) daraus und garnire sie mit Aspic. (Siehe Register.)

160. Hühnchen mit Citronensauce.
(Für 2 Personen.)

Das Hühnchen, wenn es jung ist, wird es roh, wenn nicht, halb weich gekocht, dazu Saft einer halben Citrone, die andere Hälfte derselben in Scheiben geschnitten, werden auf's Hühnchen gelegt, Zucker dazu gegeben, daß es angenehm säuerlich ist.

161. Hühnermayonnaise.
(Für 2 Personen.)

Junge Hühnchen werden rein geputzt, alles herausgenommen und in guter Fleischsuppe gedünstet, doch nicht zu weich; man nehme dann die Hühnchen heraus und lasse sie kalt werden, ziehe die Haut ab, mache jetzt vier Theile daraus, nämlich die zwei Schenkel (Dichten) und die Brust auch in zwei Theile, mache eine feste Mayonnaise wie zum Lachs (Siehe Nr. 259), schlichte die Hühnchen hoch auf eine Schüssel, bestreiche sie mit Mayonnaise so, daß man von den Hühnchen nichts sieht, und putze das Ganze mit gelbem Aspic (Siehe Register) auf und gebe es dann zur Tafel.

162. **Hühnermayonnaise** (auf andere Art).

(Für 3 Personen.)

Man dünste einige Hühnchen weich, nehme sie dann aus der Suppe, ziehe die Häute ab und theile die Hühnchen in vier Theile (wie in Nr. 161), thürme sie auf einer Schüssel hübsch auf, mache einen Brandteig, d. h. man rühre in einen Topf heißen Wassers Mehl hinein, lasse selbes auf der warmen Ofenplatte einige Minuten durchziehen, nehme jetzt die Suppe von den Hühnchen und zertreibe damit diesen Teig, passire es durch ein Sieb, nehme etwas Citronensäure, einige Eidotter, sprudle alles recht gut ab, gieße jetzt die Sauce über die thurmartig gerichteten Hühnchen und nachdem alles warm geworden, gebe es zu Tische.

163. **Hühner-Ragout.**

(Für 6 Personen).

In ein Casserolle werden folgende Sachen gegeben: 1 Eßlöffel reines Schmalz, 1/2 Rose Carfiol, je ein Stückchen Kapusta, Sellerie und Petersiliewurzel, zwei junge Hühnchen, jedes in 4 Theile geschnitten. Das Ganze wird 1/2 Stunde mit 1 Seidel (4 Deciliter) guter Rindssuppe langsam gedünstet und bis zum weitern Gebrauch in ein Dunstbad gestellt. Sodann werden nachstehende Sachen vorbereitet. 1 Kalbszunge wird 1 Stunde gekocht, nachdem die Haut derselben langsam heruntergezogen, wird die Zunge in schöne Quadrate (□) geschnitten. Eine Kalbsprise wird ausgewaschen, in 1/2 Seidel (2 Deciliter) Salzwasser 1/4 Stunde gekocht und auch so in Quadrate geschnitten. Ein Ochsengaumen wird in heißem Wasser abblanschirt, die Haut abgezogen und ca. 2 Stunden gekocht und in längliche Stückchen geschnitten. Die geputzten Hühnermägen werden ebenfalls gekocht und dazu geschnitten. Diese Fleischgattungen werden in ein reines Gefäß gegeben, etwas Suppe wird darauf gegossen, damit es nicht vertrocknet, und sodann in ein Dunstbad gestellt. Jetzt nimmt man folgende Sachen: 1 schöne Rose Carfiol, 8 Spargelköpfe und 3 harte Herrenpilze. Aus dem Carfiol werden kleine Röschen gemacht.

Die Herrenpilze werden in Scheiben geschnitten, mit etwas Gansfetten und mit dem Saft einer kleinen halben Citrone gedünstet. Der Carfiol und Spargel wird in 1/4 Liter Wasser, in welches eine Messerspitze Salz gegeben wurde, gedünstet. Schwämme, Carfiol und Spargel werden mit 3 in Scheiben geschnittenen Trüffeln zusammen bis zum weitern Gebrauch in ein Dunstbad gegeben. — In ein Casserolle werden 2 Eßlöffel Gansfetten, 3 Eßlöffel feines Mehl gegeben, läßt es unter beständigem Rühren 5 Minuten auf einer heißen Platte stehen, gießt die Suppe von den gedünsteten Hühnchen darauf, gibt einen Theil des gedünsteten Gemüse dazu und läßt es 5 Minuten unter fortwährendem Rühren auf der Platte aufkochen, passirt sie durch ein feines Sieb, sprudelt dies mit 2 Eidotter ab. Diese Sauce muß weiß sein und darf weder zu dick noch zu dünn werden, auch muß sie kräftig und pikant sein, weshalb auch etwas Citronensaft dazu gegeben werden kann. Alles, die Fleisch- und Gemüsegattungen, mit Ausnahme der Hühnchen, läßt man auf ein Haarsieb abtropfen und gibt es sodann in die vorbereitete Sauce, woselbst es gut durcheinandergerührt und wiederum in ein Dunstbad auf die Platte gestellt wird. Von den Hühnchen wird die Haut abgezogen und ebenfalls mit dieser Sauce begossen, und muß man trachten, daß alles warm bleibt. Jetzt wird das Ragout folgendermaßen angerichtet: Die Hühnchentheile werden kranzförmig auf die Ragoutschüssel geordnet und in die so gebildete Oeffnung das vorbereitete Ragout gegeben. Diese Speise muß warm genossen werden.

164. **Junge Gans mit Karfiol**

(für 2 Personen)

wird ebenso gekocht, wie die junge Gans mit Reis. (Nr. 166.) Der Karfiol wird ringsherum von allen Blättern befreit, in Salzwasser weich gekocht; hierauf mache man aus einem Stückchen Gansfetten und einem Eßlöffel Mehl in einem Casserolle ein helles Einbrenn, nehme etwas Wasser vom Karfiol und etwas von der jungen Gans, gieße es auf das Einbrenn und bereite daraus eine Sauce, passire die-

selbe durch, gebe ein Stückchen Zucker dazu, lege die Karfiol-Rose in die Mitte, ringsherum die junge Gans und gieße die Sauce, nachdem sie noch einige Minuten auf der Platte gekocht hat, darüber.

165. Junge Gans mit Limonesauce.

(Für 2 Personen.)

Nachdem die junge Gans (darunter verstanden: der Magen, die Flügel, die Füße und das Gekröse) rein geputzt und gewaschen ist, wird sie weich gekocht, die Suppe davon abgeseiht, dann gebe man in ein Casserolle ein Stückchen Fetten, lasse ein Stückchen Zucker gelblich anlaufen; dann nehme man einen Eßlöffel Mehl dazu und lasse es einige Minuten mit dem Zucker anlaufen, gebe dazu den Saft von einer Limone und noch ein Stückchen Zucker, salze es ein wenig, quirle alles gut zusammen, passire es auf die junge Gans, lasse es ¼ Stunde aufkochen, gebe es sodann zur Tafel.

166. Junge Gans mit Reis.

(Für 3 Personen.)

Die junge Gans wird rein geputzt und gewaschen, in kleine Stückchen gehackt und in einen Topf mit etwas Salz halb weich gekocht, man fügt sodann hinzu (28 Deka) gebrühten und hierauf in kaltem Wasser gewaschenen Reis, lasse ihn damit weich dünsten und gebe es dann zur Tafel.

167. Junge Hühnchen.

Man putze und wasche ein Hühnchen rein, mache daraus 4 Theile, gebe ein Stückchen Fetten in ein Casserolle, lege das Hühnchen hinein und gieße ¼ Seidel (1/12 Liter) Fleischsuppe darauf und lasse selbes ¼ Stunde unter einer Stürze dünsten. Hierauf koche man schöne Spargel, nachdem man sie geputzt, einige Minuten in Salzwasser, lege sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, mache ein wenig helles Einbrenn, gieße darauf ein wenig Sud vom Spargel, ein

wenig Sud vom Hühnchen, rühre das Einbrenn mit dem Sud gut und lasse es einige Minuten aufkochen, richte das Hühnchen zierlich auf einer Schüssel, lege den Spargel herum und gieße die Sauce darüber. Will man es süß haben, so gebe man ein Stückchen Zucker dazu.

168. Chaud-Froid von Rebhuhn.

(Für 2 Personen.)

Die Rebhühner werden gedünstet, und sobald sie weich sind, in 4 Theile geschnitten. Der Saft wird mit etwas Einbrenn zur dicken Sauce gemacht, etwas Madeirawein dazu gegeben, unter immerwährendem Rühren werden beiläufig 3 Blatt Gelatine dazu gegeben. Sobald es etwas ausgekühlt ist und die Sauce hübsch dick wird, tauche man die Brüste und Keulen der Rebhühner in die Sauce, lege dieselben auf eine Anrichtschüssel, lasse sie recht kalt werden, und garnire sie mit Aspic.

169. Kapauner

werden nur mit Gansfett, ein wenig Salz und Wasser in der Röhre zugesetzt.

170. Rebhühner (gebraten).

Nachdem die jungen Rebhühner (1 Rebhuhn für 1 Person) geschlachtet sind, läßt man sie 24 Stunden in den Federn liegen, dann werden sie rein abgerupft, rein ausgenommen und sehr gut gewaschen, gut eingesalzen und wieder 24 Stunden in Salz liegen gelassen, dann spickt man sie, legt sie in ein Casserolle und rechnet auf 1 Paar Rebhühner 8 Deka gutes Gansfetten, gibt sie in die Röhre und läßt sie unter öfterem Begießen schön gelb braten. Dazu gibt man Weinkraut, welches folgender Art zubereitet wird: Man schneidet von einem Krauthäupel alle Stengel sorgfältig ab, schneidet das Kraut auf dünne Nudeln, gibt in ein Casserolle einen Eßlöffel gutes Gansfett, läßt es auf der Platte zergehen, gibt das geschnittene Kraut hinein,

salzt es und läßt es $1/2$ Stunde zugedeckt dünsten. Sobald das Kraut weich ist, wird es mit ein wenig Mehl abgestaubt, zuletzt kömmt $1/4$ Liter Ruster Ausbruch, von 1—2 Limonen Saft, sollte das Kraut nicht genug sauer sein, kann man Bischen Essig dazu nehmen, 7 Deka gestoßenen Zucker, und läßt es dann noch $1/2$ Stunde dünsten.

171. Schwarze Ente (Tauben, Rebhühner).

Die Ente wird gedünstet, dann Petersilie, gelbe Rüben, von jedem Gewürz etwas, Citronenschale, ein wenig Thymian und Mandeln, wenn die Ente bald weich ist, hinzugefügt; hierauf lasse man ein paar schwarze Kirschen, ein wenig Essig kochen, passire es durch, stäube es mit ein wenig Mehl ein, gieße Wein und Citronensaft und gebe Zucker hinzu und lasse dies kochen.

T a u b e n und R e b h ü h n e r werden auf eben dieselbe Weise zubereitet.

172. Steirischer Kapauner.

(Für 4 Personen.)

Nachdem der Kapauner rein geputzt ist, wird er mit Salz sowohl von innen als auch von außen eingerieben, gespeilert und in ein Casserolle mit Schmalz hineingelegt, mit dem Rücken nach aufwärts, etwas Wasser daran gegossen, zugedeckt und in die Röhre gestellt; nach einer Stunde wird der Deckel abgenommen, der Kapaun umgedreht und schön goldgelb gebraten. Wird ebenso tranchirt wie Fasan und mit der Sauce (d. i. das was von dem Kapaun sich bildet) zur Tafel gegeben.

173. Tauben-Salmé.

(Für 10 Personen.)

6 Paar Tauben werden rein geputzt, 25 Deka Kalbsleber, 25 Deka Rindsmark, allerlei Grünzeug, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Thymian, etwas Rosmarin, die Schale von einer Citrone, 3 Wachholderbeeren dazu gegeben. Dies

alles wird mit etwas über $1/4$ Liter Essig und etwas mehr wie $1/2$ Liter Suppe gut aufgekocht. Dann wird dies alles gut durchgeseiht und über die Tauben gegossen, nachdem zuvor die Brüste der Tauben gespickt wurden. Das Ganze wird 24 Stunden stehen gelassen. Sodann läßt man es aufkochen, nimmt die Tauben aus dem Saft, löst die Brüste von denselben ab, das Gerippe wird in einem Mörser fein gestoßen und mit dem Saft durch ein Sieb passirt. Hierauf wird die durchpassirte Massa mit 1 Löffel gutem hellem Einbrenn, etwas mehr wie $1/2$ Liter rothem Wein und etwas Citronensaft auf der Platte unter fortwährendem Rühren gut verkocht. Das Salmé kommt auf die Anrichtschüssel, jedoch nicht früher, bevor es zu Tische kommt, und darf es nicht flüssiger sein, wie ein gewöhnliches Haché. Ringsherum kommen die Taubenbrüste, nachdem selbe zuvor weich gedünstet wurden, doch muß alles warm sein; dann wird es mit Halbmonde garnirt, und rasch zu Tische aufgetragen.

174. Truthahn gefüllt mit Trüffeln.

(Für 10 Personen.)

Nachdem alles Innere des Truthahns herausgenommen wurde, wird er gewaschen und von innen und außen gesalzen. Dann mahlt man 1 Kilo purgirten (getrieberten) Kalbsschlegel und passirt es mit 2 geweichten Semmeln durchs Haarsieb, gebe in diese Massa 3 ganze rohe Eier, ein Stück Gansfett, etwas Salz, Citronenschale, ein wenig Blüth, in Scheiben geschnittene, geräucherte Rindszunge und zuletzt einige Trüffeln. Rühre alles das gut durcheinander, verstopfe die Oeffnung des Kropfes mit einem großen Erdäpfel, fülle jetzt die Massa in die Haut des Kropfes, nähe es oben zu, lege den Truthahn in eine Pfanne, salze ihn, gebe ein Stück Gansfett dazu und lasse ihn goldgelb in der Röhre braten. Derselbe muß kalt auf Scheiben tranchirt werden.

175. Ueberzogene Henne.

(Für 4 Personen.)

Die Henne wird weich gekocht, in Viertel getheilt, 1 Ei, Mehl und Salz gut zerschlagen, die Henne darin eingetaucht und in heißem Schmalz gebacken. Sie kann sonach mit Reis oder Erbsen garnirt werden.

176. Ungarisches Huhn mit Paradeisäpfeln.

Man nehme 2 junge Hühner, salze sie und gebe sie in ein Casserolle zum Dünsten, ferner wasche man 8 Paradeisäpfel, zerschneide sie und koche sie mit etwas fetter Suppe, lasse etwas Mehl mit Fett gelb anlaufen, rühre es unter die Paradeisäpfel, fülle Fleischbrühe nach, gebe Zucker dazu, lasse es langsam kochen, bis die Hühner gar sind, seihe man die Paradeissauce darüber, lasse sie so lange kochen bis die Sauce lichtroth ist.

177. Ungarisches Paprikahuhn.

(Für 1 Person.)

Man theile ein Huhn in gleiche Stücke, salze diese, schneide eine Zwiebel fein und dünste sie in einem Casserolle in Schmalz gelblich, gebe an's Huhn Paprika, decke es zu, lasse es unter öfterem Aufschütteln weich dünsten, bestäube es dann mit etwas Mehl, gebe etwas Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen.

VI. Gemüse.

178. Artischoken.

Artischoken werden geputzt, das innere herausgenommen und in Salzwasser weich gekocht, hierauf mit braunen Semmelbröseln bestreut und mit Butter abgeschmolzen. Verwendet man sie zur Fleischgarnirung, so werden sie, nachdem sie in Salzwasser weich gekocht sind, mit Mehl bestäubt, in ein zerklopftes Ei eingetaucht, mit Semmelbröseln bestreut und in Schmalz (Gänsefetten) herausgebacken.

179. Artischoken gebacken.

Die Artischoken werden, nachdem sie gebacken sind, in vier Theile geschnitten. Hierauf wird ein dünner Tropfteig gemacht, jedes Stück in diesen Tropfteig getaucht und dann in Butter herausgebacken.

180. Artischoken (als Gemüse oder als Garnirung zum Rindsbraten).

Man schneidet die Spitzen der Artischoken mit einer Scheere ab, kocht sie in Salzwasser, betropft sie mit etwas Citronensaft, entfernt, nachdem sie gekocht sind, das Zotige heraus, gibt sie mit den Blättern nach oben auf eine Schüssel, bestreut sie mit braun geriebener Semmelbrösel, begießt sie mit heißer warmer Butter und gibt sie sogleich zur Tafel.

181. Blumenkohl (Karfiol).

Der Blumenkohl wird rein geputzt, in Brunnenwasser mit ein wenig Salz nicht zu weich gekocht, die Rose darf nicht zerfallen, man bestreue ihn mit braunen Semmeln und schmelze ihn mit brauner Butter oder aber mit Fetten ab.

182. Bohnen.

Schneidebohnen werden fein geschnitten, mit kaltem Wasser applandirt (d. h. 5 Minuten aufgekocht und das Wasser wieder abgeseiht), hierauf in $^1/_{12}$ Liter Rindssuppe, in die man ein Stückchen Gansfetten und eine Erbse groß Soda gibt, weich gedünstet, sobald die Bohnen weich sind, wird ein Stück fein geschnittene Citronenschale, ein wenig fettes Einbrenn, ein Stückchen Zucker, etwas Citronensaft hinzugefügt und noch $^1/_4$ Stunde gedünstet. Dann gebe man sie mit Kalbscoteletts belegt zur Tafel.

183. Blumenkohl (Karfiol) mit Buttersauce.

Der Blumenkohl (Karfiol) wird ebenfalls in Salzwasser gekocht, aus einem Stück frischer Butter und zwei Löffeln feines Mehl wird in einem Casserolle ein weißes Einbrenn gemacht, mit diesem $1/6$ Liter Salzwasser gut verkocht, eine Messerspitze Blüthe, ein wenig fein gehackte Petersilie hinzugefügt und den Blumenkohl (Karfiol) lasse man 5 Minuten aufkochen.

184. Blumenkohl mit Chaudeau

wird ebenso vorbereitet wie der Blumenkohl mit Butter. Nachdem man ihn nun aus dem Salzwasser heraushebt, läßt man ihn sorgfältig durch das Sieb abtropfen. Sind mehrere Personen, so wird selbstverständlich mehr Blumenkohl dazu verwendet. Man richtet selben auf einer Anrichtschüssel sehr zierlich an, macht folgenden Chaudeau dazu: ein Seidel weißer Wein, 8 Eidotter, 7 Deka Zucker, ein wenig Citronenschale, Stückchen Vanille wird gut abgequirlt, sodann auf der Platte unter unaufhörlichem Quirlen gekocht. Den Chaudeau gibt man in eine Saffette sammt dem Blumenkohl zu Tische.

185. Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl wird am besten im Monate November, December verwendet, man zieht die Blätter von den Stengeln, wäscht sie sauber, kocht sie in Salzwasser weich, schüttet sie ins Papiersieb, gießt etwas Brunnenwasser darüber, läßt sie gut abtropfen, dann nehme man eine feine Zwiebel, lasse selbe fein gehackt in 10 Deka Gansfetten aufschäumen, gebe dazu einen Eßlöffel feines Mehl, rühre selbes auf der Platte, bis eine gelbe Einbrenn daraus wird, hacke den Braunkohl fein, gebe ihn in das Einbrenn hinein, $1/2$ Liter gute Rindssuppe, 2 Deka Zucker, das nöthige Salz, nehme $1/2$ Pfund gebratene Kastanien, welche rein abgeputzt und mit 3 Löffel Wasser gut zerkocht werden, gebe sie dann in den Kohl und lasse alles das zusammen eine Stunde gut

durchdünsten. Diese Speise wird als Gemüse verwendet und kann mit gebackenem Hirn garnirt werden.

186. Carotten.*)

Carotten werden rein geputzt, in dünne Streifen geschnitten, mit ein wenig Salz und Zucker zugesetzt und weich gedünstet, ein Stückchen Fett wird dazu gegeben, mit ein wenig Mehl bestäubt und eine kurze Zeit noch dünsten gelassen.

187. Carotten mit Erbsen.

Die Carotten werden in 4eckige, erbsengroße Würfeln geschnitten, in ein Casserolle mit wenig Salz, Fetten und Zucker weich gedünstet, dann werden frische grüne Erbsen, ein Stückchen Zucker weich gedünstet, beides, nachdem es weich ist, zusammen gemischt, ein fettes Einbrenn mit etwas Wasser von den Carotten recht gut abgetrieben, dann auf's Gemüse gegeben; alles lasse man noch einige Minuten aufkochen.

188. Eiergräupchen

werden, nachdem sie in einer kochenden guten Fleischsuppe aufgekocht wurden, zu Tische gegeben.

189. Erbsen-Purée.

1 Seidel gelbe Erbsen (für 4 Personen) werden weich gekocht, durch's Haarsieb passirt, in dieses Purée wird etwas gute Fleischsuppe gegossen, nachdem man in diese etwas Einbrenn gegeben hat, lasse man so das angegossene Purée $1/4$ Stunde bei gelindem Feuer aufkochen, gebe dann nach Belieben Zucker und Zimmt darauf und schmelze es mit Gansfetten ab.

---

*) Kleine, gelbe Rüben.

190. Gebräunter Gries (Grütze).

(Für 6 Personen.)

Man stelle 1 Pfund ($^1/_2$ Kilo) Gries, dazu einen Löffel gutes Gansfett, in die Röhre und lasse ihn schön goldgelb röften, rühre ihn in $^2/_3$ Liter kochendes Wasser hinein, lasse ihn eine halbe Stunde gut durchkochen, nehme etwas gutes Gansfett, schneide Zwiebel hinein, lasse sie goldgelb röften und schmelze dann damit den Gries.

191. Gries-Brei (milchig).

($^1/_2$ Kilo für 6 Personen.)

In 1 Liter Milch gibt man 7 Deka Zucker, 2 Deka frische Butter, auf eine Messerspitze Salz; wenn dieses kocht, rührt man $^1/_2$ Liter guten Dampfgries ein, läßt es unter immerwährendem Rühren 10 Minuten durchkochen. Sollte der Gries zu dick werden, so kann man etwas Milch nachgießen. Ehe man den Gries zur Tafel gibt, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut, und mit guter Butter, die man hat braun werden lassen, geschmolzen. Zu der oben angegebenen Menge wird 3 Deka gestoßener Zucker und eine Messerspitze Zimmt genommen.

192. Grüne Erbsen.

Die Erbsen werden, nachdem sie rein geklaubt sind (d. h. die wurmstichigen Erbsen, sowie alles nicht dazu Gehörige beseitigt ist), mit einem Stückchen Fett, Salz, Zucker, Soda in einem Casserolle weich gedünstet.

193. Grüne Erbsen (als Gemüse).

Einen Eßlöffel Gansfetten gibt man in ein Casserolle und läßt es mit 4 Deka Zucker aufschäumen, nehme $^1/_2$ Liter junge grüne Erbsen, gebe sie zu dem Fetten und Zucker in's Casserolle, lasse es zugedeckt 20 Minuten dünsten, stäube es mit ein wenig Mehl ein, nehme einen Eßlöffel Suppe dazu, Salz nach Bedarf, und gebe es mit Wiener Schnitzeln garnirt zu Tische.

194. Fisolen.

Man zupfe die Stengel ab, wasche die Fisolen in drei kalten Wassern rein aus und lasse dann in einer großen Reine das Wasser sehr gut kochen und gebe soviel Salz hinein, als ob man Mehlspeisen kochen wollte, lege dann die Fisolen hinein, gieße auf dieselben einen Sud, seihe sie durch ein großes Sieb, stecke sodann das Sieb in ein Schaff kaltes Wasser, lasse es einige Minuten darin, gebe alsdann die Fisolen auf ein reines Tuch und lasse sie trocken werden. Sobald dieses geschehen, gebe man sie reihenweise in ein Glas und drücke sie fest ein. Man lasse ferner guten und echten Weinessig in einem Topfe eine halbe Viertelstunde kochen; lasse ihn dann kalt werden, gieße ihn über die Fisolen so lange, bis er darüber geht, nehme Kernfetten, schneide daraus kleine Stücke, gebe sie dann in ein Casserolle und lasse sie so lange kochen, bis die Grammeln braun sind, gebe das Fetten über die Fisolen fingerhoch darauf und stelle diese an einen trockenen Ort, damit sie nicht schimmlig werden. Wenn man selbe dann kochen will — im Winter muß man selbe früher in kochendes Wasser geben und einige Minuten aufkochen lassen — schneide man sie und dünste sie in heißem Schmalz, gebe Zucker, bis sie gehörig süß sind, dann gute Suppe.

195. Hirsebrei (milchig).

$^1/_2$ Liter Hirse wird gut geklaubt, rein gewaschen, und mit 1 Liter Milch zugesetzt. Nachdem die Hirse $^1/_2$ Stunde gekocht hat, gibt man 7 Deka Butter, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz dazu, läßt die Hirse weich kochen, und verfährt mit derselben wie bei dem Reis.

196. Karfiol

wird, nachdem er in Salzwasser gekocht wird, in eine tiefe Schüssel gegeben und dann mit Parmesankäse bestreut. Schnee wird geschlagen, mit Dotter vermischt, damit der Karfiol bestrichen und gebacken bis er braun wird.

197. Kartoffel mit Einbrennsauce.

Kartoffel werden geschält und rein gewaschen, hierauf setze man sie zu in einem Topfe, gebe Salz hinzu, ein Bischen Kümmel und lasse sie halbweich kochen. Hernach seihe man das Wasser ab, nehme einige Löffel guten Einbrenns, quirle es mit diesem Wasser gut ab, gieße es hierauf wieder auf die Erdäpfel, lasse sie damit noch $^1/_4$ Stunde kochen und gebe zuletzt ein wenig fein gehackte grüne Petersilie dazu.

198. Kartoffel-Croquettes.

Große Kartoffel werden sammt der Schale in Salzwasser weich gekocht, dann lasse man sie auskühlen, schneide sie in Scheiben, tauche sie in Mehl ein, mache einen Tropfteig, ballire dieselben in den Tropfteig ein und backe sie in heißem Schmalz. Dieselben werden zum Fleischgarniren verwendet.

199. Kartoffel-Croquettes (andere Art).

Zu dem Zwecke werden Kartoffel gekocht, durch ein Sieb passirt, sodann geknetet, mit Mehl und Ei und in Herzform geformt, wie Schnitzel ballirt und in Fetten herausgebacken.

200. Kartoffel-Purée.

Kartoffel werden recht weich gekocht, dann durch's Haarsieb passirt, einige Löffel fette Fleischsuppe hinzugegossen, einige ganze Eier hineingeschlagen und alles gut verrührt; hierauf hacke man eine Zwiebel ganz fein, stelle sie mit einem Stückchen Gansfett auf die Platte, lasse sie goldgelb werden und schmelze den Purée damit ab.

201. Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten mit einem Stückchen Fetten zugesetzt, ein wenig Wasser darauf gegossen und gedünstet, wenn sie weich sind,

fügt man ein wenig Salz, etwas mehr Zucker hinzu, bestäubt sie mit ein wenig Mehl und läßt sie noch ein wenig aufkochen.

202. Krautwürsteln.

(Zum Fleischgarniren.)

Man hacke einen Krautkopf klein, lasse das Kraut auf Fetten weich dünsten, salze es und würze es mit gestoßenem Pfeffer. Nach dem Kochen lasse man das Kraut auskühlen, schlage ein oder zwei Eier drein, gebe dazu einen Löffel voll guter Hefe, und so viel Mehl, als zu einem guten Teige nöthig ist, rühre es ab, arbeite es auf einem Nudelbrett recht durch; sodann mache man daraus fingerdicke Würste, lasse auf einer Bratpfanne Fetten zergehen, schlichte darauf die Würste schön knapp aneinander, bestreiche sie oben mit Fett, lasse sie ein wenig aufgehen, sodann in der Röhre oben und unten schön gelblich backen.

203. Linsen.

Linsen werden geklaubt, gut gewaschen, mit weichem Wasser zugesetzt, eine Zwiebel wird sehr fein geschnitten und mitgekocht. Wenn sie weich sind, nehme man etwas Syrup, etwas Pfefferkuchen, ein wenig Salz, ein Stückchen Zucker, ein wenig Zimmt, ein wenig Citronenschale, etwas Essig, quirle alles das zusammen gut ab und gieße es über die Linsen, lasse die Linsen einige Minuten damit aufkochen, selbe dürfen jedoch nicht zu sauer und nicht zu süß sein und dann gebe man sie mit Zucker und Zimmt zur Tafel. Auch können dieselben bloß weich gekocht werden und mit Fetten und braunen in Fetten gebackenen Zwiebeln geschmolzen werden.

204. Melange (Scholit) von Gansfleisch.

Für 6 Personen nehme man 2 Ganskeulen, lasse diese ein wenig weich kochen, damit lasse man $^1/_2$ Pfund (28 Deka) fettes Rindfleisch mitkochen, $^1/_6$ Liter grobe Erbsen

werden früher separat halb weich gekocht; dann mische man mit diesen 1 Pfund (1/2 Kilo) schöne Mittelgräupchen, schütte die Suppe mit den Ganskeulen und dem Fleische darauf, koste es ob es genug gesalzen ist und lasse es, gut zugedeckt, in einer Röhre 2 Stunden gut durchkochen und gebe es sodann zur Tafel.

205. Reis.

Reis wird mit kochendem Wasser gebrüht, mit kaltem Wasser überwaschen, man nimmt zu einem 1/2 Kilo Reis einen Eßlöffel gutes Gansfett, wenig Salz, 2 Seidel Wasser, deckt ihn zu und läßt ihn in der Röhre eine Stunde dünsten und gibt ihn dann zum Rindfleisch.

206. Reis in Milch.

1/2 Kilo guter Reis (für 6 Personen) wird dreimal gebrüht und dann in kaltem Wasser gewaschen, sodann läßt man ihn mit 1 Liter guter Milch, 7 Deka guter frischer Butter, einer Prise Salz 1 Stunde kochen, aber nicht bei starker Hitze, weil sonst der Reis anbrennen könnte. Auch hier kann man, wenn der Reis zu dick werden sollte, Milch zugeben. Ehe man den Reis zur Tafel gibt, wird derselbe wie der Gries mit Zucker und Zimmt bestreut und mit brauner Butter geschmolzen.

207. Reisspeise.

1/2 Kilo Reis (für 10 Personen) wird gebrüht und gut ausgewaschen, und nach Zugabe eines Löffels guten Gansfettes und etwas Salz in Wasser weich gekocht, doch so, daß die Massa fest wie zu einem Auflaufe ist. Dann nimmt man es von der Platte, schlägt 6 rohe Eidotter hinein, und gibt so viel Zucker dazu, bis es genug süß ist, wovon man sich durch Kosten überzeugt. In eine gut mit Schmalz ausgeschmierte Pfanne wird eine Schichte Reis gegeben. Hierauf wird wie bei einem Strudel eine Fülle von Aepfelschnitten, geklaubte Rosinen, geschnittene Mandeln,

Zucker, Zimmt und die klein geschnittene Schale von einer Citrone gelegt, dieselbe mit Schmalz betropft, das Ganze wird mit dem restlichen Reis bedeckt und sodann 1/2 Stunde backen gelassen. Darüber streicht man dann recht festen Schnee von 6 Eiweiß, zu dem man 15 Deka gesiebten Zucker gemischt hat, und läßt es noch einmal backen, dann wird es langsam aus der Pfanne herausgeschnitten.

208. Reisspeise.

(Für den Sommer.)

1/4 Kilo feinster Reis (für 4 Personen) wird rein geklaubt und gewaschen. Der Saft von 2 Citronen, ein Glas guter weißer Wein, etwas Wasser wird auf den Reis gegeben, den man quellen aber nicht kochen läßt, doch muß der Reis weiß bleiben. Dann wird mit demselben ein Glas Marasquino, der Saft von 2 Pomeranzen, 4 Deka weißer Aspic, der in Wein aufgelöst wurde, 1/4 Kilo gesiebter Zucker gut verrührt. Auch kann man eine Prise Salz dazu geben. Eine blechene Kranzform wird so wenig als möglich ausgeschmiert, der Reis wird recht fest hineingegeben und zum Eis gestellt. Will man es zu Tische geben, wird es auf eine Anrichtschüssel gestürzt, und gibt in den in der Mitte befindlichen leeren Raum schöne, gute, geklaubte Erdbeeren, die ganz dick mit Zucker bestäubt sein müssen.

209. Sauerkraut in Wein oder Champagner.

Weißes Kraut wird fein geschnitten, in ein Casserolle gegeben, dazu ein Bischen Gansfetten und ein wenig Salz, lasse selbes 1/2 Stunde unter einer Stürze auf der Platte dünsten. Dann nehme man entweder weißen Wein oder auch Champagner, auf ein Krauthäupel 1/3 Liter, gieße ihn auf das Kraut und lasse es weich dünsten. Stückchen Zucker lasse man gelb anlaufen, gieße ein wenig fette Rindssuppe auf den Zucker, stäube das Kraut mit dem Mehl ab, gieße den gebräunten Zucker auf das Kraut und lasse alles zusammen 1/4 Stunde dünsten. Man gebe diese Art des Krautes zum Wildpret als: Rebhuhn, Fasanen 2c. zu Tische.

210. Schwämme.

Rein gewaschene und geputzte, in kleine Stücke geschnittene Schwämme werden in Casserolle, worin ein Stück Butter zerlassen wird, gegeben. Dazu gibt man Salz, gehackte grüne Petersilie, ein wenig Pfeffer, Saft von einer Limone. Alles das wird weich gedünstet, mit ein wenig Buttersauce noch vermengt und mit 2—3 rohen Dottern legirt und aufgetragen. Diese Speise ist sehr gut zu Backfisch.

211. Spargel.

Man putze den Spargel und binde einige Stengel mit einem Stückchen Zwirn zusammen, koche ihn in Salzwasser, gebe aber acht, daß er beim Hinausnehmen nicht zusammenbricht, dann mache man ein wenig weißes Einbrenn, gebe in ein Bischen von diesem Spargelwasser ein Stückchen Zucker, eine Messerspitze Blüthe, quirle dieses gut ab und nachdem der Spargel zierlich auf einer Schüssel gelegt ist, gieße man die Sauce darüber. So zubereiteter Spargel läßt sich am besten zu jungen Hühnchen, junge Gans und Kalbsbraten verwenden. Es werden nämlich diese Sorten weich gedünstet und mit dem Spargel ringsherum verziert und die Sauce darüber gegossen.

212. Spargel mit Butter.

Spargel wird ebenso wie der vorige zusammengebunden, jedoch im Salzwasser nicht so weich gekocht, man lasse ihn auf einem Siebe abtropfen, der Zwirn wird langsam herabgenommen, der Spargel schön zierlich auf eine Schüssel gelegt, so daß die Köpfe Aller in der Mitte zusammenkommen und die Stengel nach außen; hierauf nehme man braune Semmelbröfel, bestreue die Köpfe damit und übergieße sie mit brauner Butter. Diese Speise muß gleich zu Tische gegeben werden.

213. Spinat.

Spinat wird rein gezupft, von allen Stengeln befreit und einige Mal im kalten Wasser gewaschen. Unterdeß

wird ein Casserolle mit Brunnenwasser auf die Platte gestellt, Salz und erbsengroß Soda hinein gegeben; dann lasse man den Spinat weich kochen, seihe ihn ab, weiche eine Mundsemmel in Wasser ein, passire den Spinat mit der Semmel durch ein Haarsieb, hierauf mache man ein gelbes Einbrenn, nehme davon einen Eßlöffel und dazu ein Bischen gute Rindsuppe, ein wenig Pfeffer, ebensoviel Blüthe und wenn alles gut verkocht ist, gebe man den Spinat hinein, lasse alles einige Minuten aufkochen, schlage ein rohes Dotter hinein und gebe ihn dann zur Tafel, auch kann man einige Setzeier machen und den Spinat damit verzieren.

214. Teltower Rübchen.

Diese Rübchen, rein geputzt, lasse man $1/2$ Stunde in kaltem Wasser liegen und hierauf in weichem Wasser dünsten, nehme hinzu 1 Stückchen Gansfett, ein wenig Salz, etwas Zucker und wenn sie weich sind, stäube man sie mit etwas Mehl an, schüttle diese Speise durcheinander und lasse selbe noch einige Minuten dünsten. Dann gebe man sie zur Tafel.

VII. Salate.

215. Blumenkohl-Salat.

Blumenkohl wird rein geputzt, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, man hebe ihn aus dem Wasser und lasse ihn abtropfen, mache jetzt mit 2 rohen Dottern, ein wenig Provencer-Oel, ein Bischen Essig, ein wenig Pfeffer, Salz eine Art Mayonnaise, schneide den Blumenkohl in kleine Röschen, lege sie auf eine Schüssel und begieße sie mit dieser Sauce.

216. Bohnen-Salat.

Man nehme junge Bohnen, ziehe von einer Seite die Fasern herunter, schneide auch von beiden Enden die Spitzen

ab, nehme ein wenig Brunnenwasser (Trinkwasser), ein wenig Salz, erbsengroß Soda, lasse die Bohnen weich kochen, seihe die Bohnen ab, gieße weißen Weinessig darauf und bestreue sie mit weißem Pfeffer.

217. Endivien-Salat.

Man schneide die grünen Blätter ringsherum ab, die gelben wasche man in Brunnenwasser, lege sie auf eine Schüssel, salze sie, begieße sie mit Essig und Oel und gebe sie dann zu Tische. Auch kann man ein wenig Zucker dazu nehmen.

218. Goldäpfel-Salat.

Aus eingelegten Paradeis-Aepfeln, die jedoch hart sein müssen, schneide man schöne, dünne Scheiben, lege sie zierlich auf eine Salatschüssel, gebe dazu Salz, Essig, Oel und Pfeffer und auch ein wenig Zucker.

219. Gurken-Salat.

Gurken werden abgeschält, auf dem Gurkenschneider in den Teller gehobelt, mit einem zweiten Teller zugedeckt und einige Minuten stehen gelassen; hierauf gieße man das Wasser ab, gebe jedoch auf die Gurken guten Weinessig, etwas Salz, etwas Pfeffer und ein Bischen Tafelöl.

220. Häupel-Salat.

Von schönen harten Salathäupel (Salatköpfen) löse man ringsherum die grünen Blätter ab, schneide sie dann in vier Theile, lege selbe in kaltes Wasser, lasse sie einige Minuten darin liegen und gebe sie dann auf ein Sieb zum Abtrocknen. Man koche dann einige Eier hart, richte den Salat auf einer Schüssel an, besprenge ihn mit Essig, Oel und Salz, schäle die Eier ab, schneide ebenfalls jedes Ei in 4 Theile und verziere den Salat damit.

221. Hopfensalat.

Der Hopfen wird bis zum holzigen Theil abgebrochen, dann im Wasser gut gereinigt, nachher in Salzwasser 15 Minuten gekocht, schnell herausgenommen, Essig darüber gegossen und zum Auskühlen gestellt. (Der Essig kann mit gekochtem Dotter je nach Bedarf abgetrieben werden.) Das gekochte Weiße vom Ei wird fein gehackt, so auch gestoßener Pfeffer, Schnittlauch geschnitten, alles das obenauf gestreut und schön garnirt. Es kann auch Oel dazu gegeben werden.

222. Kartoffel-Salat.

Einige schöne, runde Kartoffeln, die nicht zu weich gekocht werden, schäle man ab und lasse sie kalt werden; man hacke nun eine Zwiebel ganz fein, einige Kapern hacke man gleichfalls recht fein, nehme von einem Häring den Rücken, nachdem er rein gewaschen ist, schneide daraus kleine Stückchen, man kann auch andere Fischarten dazu nehmen, wie z. B. Sardellen, Sardinen. Man bereite sodann aus zwei hart gekochten Dottern, ein wenig Essig und ein wenig Oel eine nicht gar zu dicke Mayonnaise, schneide aus den Erdäpfeln dünne Scheiben, lege sie in eine Salat-Schüssel, salze sie, begieße die Erdäpfel mit dieser Mayonnaise, mische die Zwiebeln mit den gehackten Kapern zusammen, bestreue damit den Salat und formire aus diesen Fischgattungen einen Kranz auf dem Erdäpfel-Salat. Man gebe ein wenig weißen Pfeffer darauf, lasse ihn eine Stunde in einem kühlen Raume stehen und gebe ihn dann zur Tafel.

223. Pomeranzen-Kren.

Zu geriebenem Kren gebe man Weinessig und Zucker und schneide Pomeranzen und Stückchen Citrone würfelförmig hinein.

224. Russischer Salat.

(Für 10 Personen.)

3 gute milchner Häringe werden geputzt und gewässert, 6 Kartoffeln werden weich gekocht, 1/2 Kilo Kalbspletze wird

gebraten nicht zu weich, 6 eingelegte Gurken, dieses alles wird auf kleine Nudeln geschnitten, dann macht man eine Mayonnaise aus folgenden Sachen: 5 Dotter, 1 Kaffeelöffel Senf, 3 Kaffeelöffel Oel, Bischen Salz, etwas weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel Astragonessig, 1 fein gehackte Zwiebel, rührt diese Mayonnaise gut ab, mischt die Nudelstückchen dazu, und läßt dieses alles 2—3 Stunden ruhig auf einem kalten Platz stehen, gibt diesen Salat schön arrangirt zur Tafel. Auch kann selber Salat mit Aspic verputzt werden.

225. Sellerie-Salat.

Man putze und wasche einige schöne Sellerie, koche sie in Salzwasser, jedoch nicht zu weich; nehme die Sellerie hierauf hinaus und lege sie dann in's kalte Wasser; wenn sie hinreichend kalt sind, schneide man schöne runde Scheiben daraus, nehme dann weißen Essig, schäle und schneide einige eingelegte Gurken in Scheiben, nehme zwei Pomeranzen, reibe 14 Deka Zucker an der Schale derselben ab, stoße ihn dann und gebe ihn in den Essig hinein. Aus der Pomeranze schneide man ebenfalls dünne Scheiben, entferne jedoch aus ihnen die Körner, ordne dann eine Schichte Sellerie, einige Schichten Pomeranzen und eine Schichte Gurken abwechselnd über einander. Dieses Verfahren wird fortgesetzt, bis alles verbraucht ist, dann lasse man diesen Salat zugedeckt 3—4 Tage stehen. Bevor der Salat zur Tafel gebracht wird, wird er recht zierlich hergerichtet, so daß die Pomeranzen nach oben kommen.

226. Spargel-Salat.

Spargel wird rein geputzt, immer einige Stäbchen werden zusammengebunden, hierauf lasse man sie in Salzwasser einige Minuten aufkochen, nehme sie sodann behutsam heraus und schneide den Zwirn, mit dem die Stäbchen gebunden waren, entzwei, lege die Köpfchen zierlich auf eine Schüssel und begieße den Spargel mit gutem Weinessig.

227. Wälscher Salat.

Man formire alle Gattungen von Fischen als da sind Brücken, Sardinen, Sardellen, Lachs, geräucherten Lachs, Matjes-Häringe zu einem Kranz, gebe ringsherum einen guten Aspic. (Siehe Register: Aspic.)

VIII. Compote.

228. Aepfel-Compot.

Man schäle einige Aepfel recht rein ab, nehme Zucker, lasse ihn nicht zu fest spinnen, seihe den Saft von zwei Limonen in den Zucker hinein, stelle jetzt die Aepfel in den Zucker hinein und lasse sie unter einer Stürze dünsten, jedoch so, daß sie ganz bleiben.

229. Aepfelmus.

Man schäle Mäschensker-Aepfel, spinne hierauf 17 Deka Zucker, gebe Stückchen Citronenschale, Stückchen Zimmt, schneide die Aepfel in vier Theile, nehme das Innere derselben heraus, gebe sie dann in den gesponnenen Zucker, rühre sie und bis sie ganz klar sind, stelle man sie vom Feuer weg. Mit diesem Mus kann man Torten, überhaupt alle Mehlspeisen füllen.

230. Aprikosen-Compot.

Abgeschälte Aprikosen werden in eine Compot-Schüssel gelegt, für jede Aprikose wird 1 Loth ($1^3/_4$ Deka) Zucker gesponnen und nachdem dieser gesponnen und überkühlt ist, gieße man ihn auf die Aprikosen.

231. Birnen-Compot.

Birnen werden abgeschält, wenn sie groß sind in zwei Hälften geschnitten; Zucker wird gesponnen, Saft von zwei

Limonen hineingedrückt, unter einer Stürze gedünstet; wenn die Birnen weich sind, nehme man sie vom Feuer und gebe sie als Compot zum Braten.

232. Erdbeeren-Compot.

In ½ Pf. (25 Deka) dickgesponnenen Zucker wird 1 Pfund (½ Kilo) große Erdbeeren gegeben, 1 Minute aufgekocht und dann schnell vom Feuer genommen.

233. Gurken-Compot.

Die Gurken werden abgeschält, in die Hälfte geschnitten, nachdem das Kerngehäuse herausgenommen, werden sie zu feine Nudeln geschnitten; auf 1 Pfund (56 Deka) Gurken nimmt man 1 Pfund (56 Deka) Zucker und 1 Seidel Weinessig, etwas Zimmt, Nelken, und läßt dies alles 1 Stunde kochen. Sobald es verkühlt ist, gibt man es in ein Glas, welches sodann mit einer Blase gut verschlossen wird und bringt es an einen kühlen Ort. Wann davon etwas entnommen wird, muß es immer wieder gut verbunden werden.

234. Himbeeren-Compot.

In ½ Kilo sehr dick gesponnenen Zucker gebe man die Himbeeren hinein, lasse sie 2 Minuten aufkochen und nehme sie dann vom Feuer.

235. Johannisbeer-Compot.

In ½ Kilo sehr dick gesponnenen Zucker wird ½ Kilo rein geklaubte Johannisbeeren gegeben, lasse sie 2 Minuten aufkochen und gebe sie dann vom Feuer.

236. Kirschen-Compot.

Kirschen werden abgezupft, in kaltem Wasser gewaschen und zu je ½ Kilo Kirschen wird 14 Deka Zucker verwendet. In den dick gesponnenen Zucker werden die Kirschen gegeben, zwei Minuten darin aufgekocht und dann vom Feuer gegeben.

237. Mirabellen-Compot.

½ Pfund (28 Deka)-Zucker wird gesponnen, in denselben 1 Pfund (56 Deka) Mirabellen auf einige Minuten gegeben, doch müssen sie ganz bleiben.

238. Orangen-Compot.

Man schäle die Orangen, rechne zu einer Orange 3½ Deka Zucker, gebe die Orangen in eine Compotschüssel, lasse den Zucker recht fest spinnen und gieße ihn noch im warmen Zustande darüber.

239. Pfirsich-Compot.

Pfirsiche werden in kaltem Wasser eingeweicht und nachdem sie einige Minuten darauf gelegen und abgetropft sind, spinne man Zucker und zwar für jede Pfirsiche ein Loth (1¾ Deka), gebe ein wenig Citronensaft dazu und die Pfirsiche hinein, doch dürfen dieselben nicht zerkochen. Nachdem sie einige Minuten im Zucker gelegen waren, nehme man sie weg.

240. Pflaumen-Compot.

Pflaumen begieße man mit siedendem Wasser, ziehe die Haut recht langsam ab, lasse sie dann in dick gesponnenem Zucker 2 Minuten aufsieden, nehme sie jedoch dann gleich vom Feuer weg.

241. Pflaumenmus (zur Fülle).

Man nehme zu einem Schock Pflaumen ½ Pfund (28 Deka) Zucker, lasse ihn fest spinnen; nachdem man die Pflaumen ein wenig aufs Feuer gesetzt, hierauf durch ein Sieb passirt hat, gebe man sie dann in den gesponnenen Zucker und lasse selbes unter fortwährendem Rühren dick einkochen.

IX. Fische.

242. Backfisch.

(Für 4 Personen.)

Die schwache Seite von einem Karpfen wird in Stücke zertheilt, ausgewaschen, eingesalzen; hierauf stelle man eine Pfanne mit ausgelassener Butter auf die Platte, schlage je nach der Anzahl der Fische auf einen Teller Eier auf und zerklopfe sie mit einer Gabel, wickle jedes Stück Fisch in Mehl ein, ballire es in Ei und wickle hierauf den Fisch in braune, geriebene Semmelbrösel ein und backe sie goldgelb.

243. Blaufisch.

Die Fische werden getheilt und ein wenig gesalzen, man lasse sie 2 Stunden liegen, gieße kochenden Weinessig darüber, lasse sie so lange liegen, bis sie hübsch blau sind, dann gebe man in die Pfanne Sellerie, Petersilie, Neugewürz, Nelken, Pfeffer und Citronenschale und lasse sie dann kochen.

244. Blaufisch (andere Art).

In ein Casserolle gebe man 4 geschnittene Zwiebel, 20 Neugewürzkörner, ebensoviel Pfefferkörner, etwas weniger wie $1/2$ Liter scharfen Essig, doppelt soviel Brunnenwasser, einen gestrichenen Eßlöffel Salz, alles das lasse man stark kochen. Der Fisch (1 Kilo für 4 Personen) wird in Stücke geschnitten, neben einander in ein Casserolle gegeben und nunmehr behutsam jedes Stück mit der kochenden Beize begossen, was überbleibt, gieße man dann über den ganzen Fisch, so daß der Fisch mit der Beize ganz überdeckt ist, sodann decke man den Fisch zu, lasse ihn $1/2$ Stunde kochen, dann kalt werden, gebe ihn dann in ein Porzellan- oder Thongeschirr, die Beize darüber und stelle es in die Kälte. Dieser Fisch wird mit Essig und Oel servirt, wenn man ihn zu Tische gibt.

245. Blaue Forellen mit Remouladen-Sauce.

Blaue Forellen werden im warmen gesalzenen Wasser, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Neugewürz, Pfeffer, Citronenschale, ein wenig Essig zugesetzt, $1/4$ Stunde gekocht und mit Essig abgeschreckt, sodann herausgenommen und mit Citrone, Aspic und dergleichen garnirt. Die Sauce wird folgendermaßen zubereitet: fein gehackte Gurken, Zwiebeln, Kapern, gekochte durchpassirte Dotter, ein wenig Aixer Oel, Senf, Mayonnaise, grüne, gehackte Petersilie, Essig, Salz und weißer Pfeffer werden gut zerrührt, sodann in eine Saucière gegeben.

246. Blau gesottener Karpfen.

Zu diesen Fischen nimmt man gewöhnlich Spiegelkarpfen von 2—3 Kilo (1 Kilo für 4 Personen). Man bereitet einen Sud folgendermaßen: man nehme dazu 1 Liter weißen Essig, zweimal soviel Brunnenwasser, 3 weiße Zwiebel in Scheiben geschnitten, für 2 Heller (2 Pf.) weißen Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, Ingwer, alles ganz. Eine Sellerie wird in runde Scheiben geschnitten und dazu gegeben, eine Petersiliewurzel wird einmal in der Mitte durchgeschnitten, dann auch auf lange Streifen geschnitten und auch dazu gegeben. Eine Möhre wird ebenfalls in runde Scheiben geschnitten und dazu gegeben. Die gelbe Schale von einer Limone wird dazu gegeben, ein Lorbeerblatt, ein Löffel Salz, nun läßt man alles das in einem irdenen Casserolle $1/2$ Stunde kochen. Der Fisch wird aufgemacht, in Stücke zertheilt, ausgewaschen und ausgesalzen, man legt ihn sodann in den Sud und läßt ihn $1/2$ Stunde damit kochen, dann stellt man die Fische zum überkühlen. Nun legt man die Fische schön geordnet auf eine Schüssel, läßt in diesem Sud 4 Blätter Schirlatin aufkochen, seiht dann die Sauce durch ein reines Tuch, so daß das Gemüse im Casserolle zurückbleibt, schüttet das Durchgeseihte langsam über den Fisch, stellt sodann die Schüssel auf einen kalten Ort und läßt sie sulzen. Diese Fische können im Winter einige Tage stehen.

247. Einmarinirter Fisch.

Man schneide einen Karpfen von 4 Pfund (2 Kilo) (für 4 Personen 1 Kilo) entzwei, gebe Kopf und Schweif weg, salze selben recht gut ein, lasse ihn eine Stunde so liegen, und gebe von allen Wurzelwerk in eine Pfanne mit Lorbeerblättern, Limoneschalen, $^1/_3$ Liter Wein, $^1/_6$ Liter Weinessig, spanischen Zwiebel, $^1/_3$ Liter Wasser, dies zusammen lasse man einige Minuten kochen, dann wasche man die Fische durch 3 Wasser recht rein aus, gebe sie in diesen Sud hinein, lasse selbe einige Minuten kochen, man gebe jedoch früher Salz soviel nöthig ist, dann nehme man die Fische heraus, leere die Sauce herunter, gebe ein Stückchen Eiklar hinein, lasse sie abstehen, dann lege man die Fische in einen Topf oder in ein Casserolle, siebe die Sauce zweimal durch ein reines Tuch, gieße sie so auf die Fische, daß selbe darüber geht. Auf diese Weise kann man auch Hechte einmariniren.

248. Einmarinirte Häringe.

Man nehme Häringe in beliebiger Anzahl, schlichte sie womöglich in ein irdenes Gefäß, gieße darauf Milch, bis die Häringe nicht mehr zu sehen sind, schütte den anderen Tag die Milch ab und gebe frische darauf und setze dieses Verfahren 8 Tage fort. Nehme dann die Häringe, lege sie auf ein Sieb, öffne sie, nehme die Milch hinaus, die Häringe putze man rein ab, passire die Milch durchs Haarsieb, nehme einen guten nicht zu scharfen weißen Essig, quirle die durchpassirte Milch mit dem Essig recht gut ab. Dann nehme man einige weiße Zwiebel, schäle sie und schneide schöne Scheiben daraus, nehme Kapern, einige Stück eingelegte, in Scheiben geschnittene (Znaimer) Gurken, einige gekochte in Scheiben geschnittene gelbe Rüben, ferner Citronenscheiben, und lege am Boden des Gefäßes eine Schichte dieser Mischung und ordne dann die Häringe darauf, verfahre so fort, bis beide Sachen verbraucht sind. Nun schütte man den Essig darüber, doch so, daß der Essig die Häringe überdeckt, bringe das Gefäß sammt

dem Inhalt an einen kühlen Ort und lasse es daselbst 8 Tage.

249. Einmarinirte Häringe.

(Auf billige Art.)

Häringe (Milchner) werden in frischem Wasser gut gereinigt und abgeschuppt; hierauf lasse man sie 24 Stunden in frischem, kaltem Wasser, das man während dieser Zeit dreimal wechselt, weichen. Dann nehme man sie heraus, ziehe die Haut von den Häringen ab, nehme die Milch aus denselben, passire diese mit gutem nicht allzuscharfen Essig durch einen Seiher, gebe in die dadurch gebildete Sauce etwas ganzen Pfeffer, ganzes Neugewürz, gestoßenen Pfeffer und einige in Scheiben geschnittene Zwiebel und lege die Häringe in diese Sauce. Beim Anrichten zur Tafel kann man nach Belieben darauf etwas Kapern, Gurken und reines Tafelöl geben.

250. Fachirter Fisch.

Der Fisch wird am Rücken aufgemacht, das Rückgrat sammt Fleisch herausgenommen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und sehr fein gemahlen, 2 Zwiebeln fein gerieben, fein gehackte Petersilieblätter, gehackte Citronenschale, in Würfeln geschnittene Fischmilch, 14 oder 25 Deka Sardellen, aus denen das Innere herausgenommen wird, werden fein gehackt und durchpassirt, auf 3 ganze Semmel wird Aixeröl gegossen, auf die Platte gestellt und mit 5 ganzen Eiern gerührt und dazu das gemahlene Fleisch gegeben. Die Fischform wird mit Oel recht gut ausgeschmiert und mit Semmelbröseln bestreut, das Fachirte hineingelegt. Nun lasse man ihn langsam backen. Man kann auch einen Hecht auf diese Art fachiren.

251. Fische mit Buttersauce.

Man schuppe, wasche, öffne, zertheile und salze den Fisch (1 Kilo für 4 Personen), lasse Sellerie und Petersilie in Brunnenwasser weich kochen, lege den Fisch hinein und lasse ihn 10 Minuten kochen, seihe den Fisch ab, gebe in

ein Casserolle ein Stückchen Butter, mache ein helles Einbrenn, zerhacke ein wenig grüne Petersilie fein, das Wasser von den Fischen verwende man zu Einbrenn, zerquirle es recht ab und mache eine gute Sauce daraus, welche weder zu dick noch zu dünn sei, gieße dieselbe über die Fische und lasse sie noch 10 Minuten kochen.

252. Gebackener Karpfen (milchig).

Der Karpfen (1 Kilo für 4 Personen) wird abgeschuppt, aufgemacht, das Innere herausgenommen, dann in Stücke zertheilt, eingesalzen und 2 Stunden liegen gelassen, dann nimmt man auf einem Teller Mehl, auf einem anderen Teller feine durchgesiebte braune Semmelbröſel, auf einem dritten Teller schlägt man einige Eier auf, zerklopft die Eier mit einer Gabel, tunkt jetzt den Fisch in Mehl ein, dann in die Eier, zuletzt in die Semmelbröſel, stellt eine Casserolle mit Butterschmalz auf die Platte, läßt es heiß werden, backt die Fische schön goldgelb heraus, gibt sie mit geschabtem Kren zu Tische oder im Hochsommer mit grünem Häupelsalat. Der Fisch soll $^1/_4$ Stunde in der Butter backen, damit er gut durchgebacken ist, die Semmelbröſeln werden, ehe der Fisch einpanirt wird, durchgesiebt. Dieser Fisch soll frisch zu Tische gegeben werden.

253. Gesulzter Karpfen.

Man putze sorgfältig einen Karpfen (1 Kilo für 4 Personen) und öffne ihn, schneide ihn in kleine Stücke, salze ihn ein, nehme ein Casserolle und gebe hinein: Wasser, ein Seidel Essig, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, Zwiebel, ganzes Neugewürz, Ingwer, Thymian, Lorbeerblatt, ganze Blüthe, man stelle dies alles auf die Platte, lasse es 10 Minuten kochen, gebe jetzt den Fisch hinein und lasse ihn 10 Minuten kochen, man seihe den Fisch ab, nehme 2 Eiklar, kläre mit dem Schnee davon die Sauce; gieße von dieser in eine Sulzform den Boden voll und lasse sie kalt werden, richte den Fisch zierlich hinein, gieße die übrige Sauce darüber, stelle das Ganze auf einen kühlen Ort, bevor man es zur Tafel gibt. Sobald man sie jedoch auftragen will, wird die Form zuerst auf eine Schüssel gestürzt.

254. Hecht.

Man schneide den Hecht (1 Kilo für 4 Personen) in Theile, salze ihn und gebe Sellerie, Petersilie in die Pfanne, lege die Hechtstücke darauf, gieße Wasser zu und lasse sie kochen, nehme einen tiefen Löffel Mehl und mache Einbrenn, aber nicht fett, nehme einen kleinen Topf, gebe gestoßene Mandeln mit wenig Knoblauch, Wasser soviel als nothwendig ist, brenne es mit besagtem Einbrenn ein, gieße sie über die Hechtstücke, lasse sie ein wenig aufkochen; wenn sie einen Tag im Salze liegen, sind sie mürber. Sollen die Hechte milchig zubereitet werden, dann wird Einbrenn von Butter gemacht

255. Hecht gebraten.

Der Hecht (1 Kilo für 4 Personen) wird gut abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen, dann schneide man am Bauche des Hechtes einige lange Schnitte ein, gebe in diese Schnitte einige reingeputzte Sardellen, bestreue es mit Semmelbröseln, gebe ein Stück Butter dazu, lege den Fisch in eine Pfanne mit dem Rücken nach oben, stelle ihn in die Röhre, lasse ihn beim schnellen Feuer $^1/_2$ Stunde bei öfteren Begießen braten, gieße dann $^1/_4$ Liter saueren Schmetten dazu, lasse dann den Fisch noch 10 Minuten in der Röhre braten, lege den Hecht auf eine lange Fisch-Schüssel, garnire ihn mit grüner Petersilie, passire die Sauce durch einen Seiher und gebe sie in die Saucière zu Tisch, ein Karpfen kann auf dieselbe Art zubereitet werden.

256. Hecht (milchig zubereitet).

Der Hecht wird, was sein Oeffnen, Reinigen, Salzen und Theilen betrifft, wie andere Fische behandelt. Es wird sodann Petersilie und Sellerie in Scheiben geschnitten,

diesen etwas Zwiebel, weißer Pfeffer, Stückchen Ingwer zum Kochen zugesetzt, die Stücke Fische darauf nebst einem Stück frischer Butter gekocht. In einem Topf wird je nach dem Quantum der Fischstücke etwas gute Milch mit Mehl gequirlt, etwas gestoßener Pfeffer hineingegeben. Nachdem nun die Fische 10 Minuten mit dem Grünzeug gekocht, wird diese Sauce darauf gegossen, wieder 10 Minuten gekocht und sodann vom Feuer abgesetzt. Die Fische werden herausgenommen, die Sauce wird separat zu Tische gegeben.

Zu diesen Fischen schmecken gut frisch gekochte Kartoffeln.

257. **Lachs gekocht.**

Man schneide den Lachs in Theile, salze diese gut, lasse sie 1 bis 2 Stunden ruhen. Es werden sodann Mandeln recht fein gestoßen, etwas ganze Blüthe, ein wenig grüne Petersilie fest zusammengebunden, Pfefferkörner, Neugewürz in Wasser gekocht, desgleichen werden die Citronenscheiben gekocht, und etwas Mandeln, die fein gestoßenen Mandeln werden mit etwas Blüthe zu einer Sauce zusammengekocht. Sobald der Fisch eingekocht ist, gieße man diese Sauce darüber, gebe ein Stückchen Zucker dazu, sollte sie zu wenig gesalzen sein, so gebe man noch etwas Salz hinzu, hierauf gieße man die Sauce ab, quirle sie mit Eidotter, lasse sie auskühlen und gebe sie separat zur Tafel.

258. **Lachs** (andere Zubereitung).

(1 Kilo für 4 Personen.)

In eine Lachspfanne gebe man einen Theil Essig, einen Theil Wasser, je nach Bedarf, immer muß das Wasser über den Lachs gehen, man schneide Zwiebel, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe in kleine Scheiben, gebe etwas Neugewürz, Pfefferkörner und Ingwer, alles ganz, jedes um 2 Heller (2 Pfennig), lasse alles das kochen, gebe den gut eingesalzenen Lachs hinein, vom Beginne des

Kochens lasse man den Lachs $1/4$ Stunde kochen, sollte es eine größere Portion sein, lasse man ihn 10 Minuten länger kochen, sodann den Lachs auskühlen, hebe ihn behutsam heraus, gebe ihn auf einen kalten Ort, schneide ihn, wenn man ihn zu Tische geben will, mit einem scharfen Messer fingerdick, ein Finger lang, zwei Finger breite Streifen, arrangire ihn schön auf einer Fischschüssel, verputze ihn mit Aspic, Citronen und grüner Petersilie, gebe nach Belieben Mayonnaise oder Sauce Tartare dazu.

259. **Lachs mit Mayonnaise.**

Der Lachs (1 Kilo für 4 Personen) wird wie jeder andere Fisch in Salzwasser mit Essig gekocht, dazu kommen gelbe Rüben, Blüth, Ingwer, Zwiebeln, eine Viertelstunde lasse man ihn kochen, dann wird er mit Citronensaft bespritzt und stehen gelassen, bis er fest ist und dann wird er zerschnitten.

Mayonnaise wird folgendermaßen zubereitet: Zu je 2 gekochten Dottern, die durch das Sieb passirt werden, wird 1 rohes, zu 10 gekochten Dottern 14 Deka Aixeröl tropfenweise hineingegossen, dann Citronensaft, weißer Pfeffer und Stäubchen Salz.

260. **Mayonnaise von Lachs.**

Man gebe einige rohe Dotter in ein Gefäß, welches man wo möglich auf Eis stellt, tropfe unter unaufhörlichem Rühren feines Aixer-Oel in die Dotter hinein. (Man nehme zu 5 Dottern für 80 Heller (70 Pf.) Aixer-Oel.) Man gebe schließlich ein Weinglas voll zerlassenen weißen Aspic hinein und rühre alles bis zu einer dicken Massa, nachdem man noch ein wenig Salz, weißen Pfeffer hinzugefügt hat, nehme man Abfälle von allen Gattungen Fisch, aus welchen alle Gräten entfernt werden, forme alles dieses auf einer Schüssel, streiche den dicken Mayonnaise recht zierlich darüber, verputze es mit schön gefärbtem Aspic, Citronenscheiben, grüner Petersilie und gebe dann selbes zur Tafel.

261. Mandelfisch.

Dieselben (1 Kilo für 4 Personen) werden ebenso zugesetzt wie Schwarzfische (Siehe Nr. 265), nur mit dem Unterschiede, daß keine Zwiebel, dafür aber Neugewürz, Ingwer, Knoblauch, Citronenschale alles ganz dazukommen. Dasselbe lasse man 10 Minuten kochen, gebe dann die Fische hinein, einige Tropfen Essig darauf und lasse sie wieder 10 Minuten kochen.

Sauce wird folgendermaßen zubereitet: Abgeschälte trockene Mandeln werden mit ein wenig Mehl ganz fein gestoßen (2 Loth zu einer Portion) und darauf ein wenig kaltes Brunnenwasser, das Wasser von den Fischen lasse man abstehen, die Mandeln werden gut zertrieben, die Sauce gieße man hinein und lasse sie wieder mit den Fischen 10 Minuten kochen.

262. Marinirter Karpfen.

Der Fisch (1 Kilo für 4 Personen) wird geöffnet und geschuppt, in Stücke geschnitten und gesalzen, in eine Casserolle gießt man feines Tafel- oder Oliven-Oel. Wenn es heiß geworden ist, gibt man die Fischstücke darauf und läßt sie in der Röhre weich braten, währenddem macht man folgende Beize. Man nimmt etwas über ½ Liter Essig und noch einmal soviel Wasser, drei weiße Zwiebeln fein geschnitten, eine gelbe Rübe, eine Wurzel Petersilie, Sellerie, alles in dünnen Scheiben geschnitten, für 2 Heller (2 Pf.) ganzes Neugewürz, ebenso viel ganzen Pfeffer, etwas Thymian, 1 Stückchen ganze Limoneschale, 3 Lorbeerblätter, alles das läßt man eine Stunde gut kochen, legt den warmen Fisch in ein irdenes Gefäß, gießt die noch warme Beize darüber, damit der Fisch ganz überdeckt ist, läßt ihn kalt werden und bewahrt ihn auf einem kalten Orte auf. Forellen, Lachs, Schiele können auf selbe Art marinirt werden.

263. Pfeffer-Fisch.

Pfefferfische (1 Kilo für 4 Personen) werden ebenso zugesetzt wie die Mandelfische, es kommt Grünzeug hinein, dasselbe lasse man 10 Minuten kochen, dann mit den

Fischen wieder 10 Minuten. Mandeln mit Schale werden in ein reines Tuch gegeben und rein abgerieben, im Mörser wird ein Stückchen Knoblauch zerstoßen und die Mandeln dazu gegeben und gestoßen. In Stückchen geriebenen schwarzen und gelben Pfefferkuchen (auf eine Portion um 2 Heller [2 Pf.] Pfefferkuchen) lasse man eine Brodrinde backen und diese schmiere man mit Knoblauch ein. Das Wasser wird vom Fisch abgeseiht und nachdem man gestoßenen Pfeffer hinein gegeben, wird es auf die Fische gegossen, die Brodrinde dazu gelegt und 10 Minuten gekocht.

264. Powesen vom Fische.

(Für 4 Personen.)

7 Deka frische Butter, 3 Eier, 2 Löffel Schmetten, die Schale von ½ Citrone, je eine Prise Salz und Blüthe, eine Semmel, die man, nachdem von derselben die Rinde abgerieben wurde, in Milch geweicht und wieder ausgedrückt hat, ½ Kilo Fleisch von Fischen, am besten von Karpfen, fein gehackt, das fein Geriebene von drei Mundsemmeln, von denen ebenfalls zuvor die Rinde abgerieben wurde, dies alles wird gut durcheinander gerührt, die so bereitete Massa wird in Form von Käseln umarbeitet; die so geformten Stücke werden in zerklopften Eiern und dann in dem Geriebenen von Semmeln einballirt, und in heißer Butter goldgelb gebacken.

Man kann auch folgende Sachen dazu machen: in 2 Deka Butter werden 1 spanische Zwiebel und etwas Gewürzkörner, wie Neugewürz, Pfeffer, 1 Nelke, etwas Ingwer, Zimmt, 1 Lorbeerblatt, einige Kapern und ein Stückchen Citronenschale schön goldgelb abgeröstet, lasse dieses sodann in ¼ Liter Rindssuppe und ⅛ Liter Essig einmal aufkochen, begieße damit die Powesen, lasse sie damit aufkochen und gebe sie dann zur Tafel, selbstverständlich kömmt die Sauce extra in eine Saucière.

265. Schwarz-(Gallert-)Fisch.

(1 Kilo für 4 Personen.)

Petersilie, Zwiebel, Sellerie in runde Scheiben geschnitten, ganzes Neugewürz, ganzer Zimmt, ganze Nelken, Stückchen Citronenschale, gestiftelte Mandeln, große Rosinen werden mit Brunnenwasser zugesetzt und läßt es 10 Minuten kochen; dann gibt man den Fisch hinein, schreckt ihn mit Essig und läßt ihn wieder 10 Minuten kochen, davon wird die Sauce gemacht. Gelben und schwarzen Pfefferkuchen, Syrup und Zimmt, fein geschnittene Citronenschale und ein Stückchen Zucker gebe man in einen Topf und die Sauce vom Fisch hinein. Wenn dieselbe kocht, gieße man sie auf den Fisch und lasse beides wieder 10 Minuten kochen.

X. Mehlspeisen.*)

266. Aepfel im Schlafrock.

Man nehme 25 Deka Mehl, 20 Deka Mark, den vierten Theil vom Mehl knete man mit einem ganzen Ei und einem Dotter, ein wenig Branntwein so lange, bis er Blasen wirft, lasse den Teig unter einem warmen Casserolle $1^1/_2$ Stunde rösten, das übrige Mehl wird mit dem Mark gut geknetet, dann lasse man es $1^1/_2$ Stunde rösten. Hierauf nehme man beide Teige zusammen und walge sie einige Male gut durcheinander, nehme dann die Aepfel, schäle sie ab und höhle sie aus, fülle sie mit Eingesottenem, schneide aus dem Blatt viereckige Stücke und lege die Aepfel hinein. Man kann auch mit Powidel füllen. Man bestreue das

*) Bei Mehlspeisen, Bäckereien, Torten und Pudding müssen alle Formen erst mit Fett, wenn fleischig zubereitet, oder mit Butter, wenn milchig zubereitet, ausgeschmiert werden und dann mit Semmelbrösel oder Mehl bestreut werden, um das Anlegen zu verhüten.

Blech mit Mehl, lege die Schlafröcke hinein, bestreiche sie mit Dotter oder auch mit ganzen Eiern und lasse sie warm backen.

267. Aepfel-Krapfen.

Man mache Butter- oder Markteig, schneide gute Aepfel in Blätter, walge den Teig messerdick aus, steche ihn von der Größe der Aepfelblätter in Krapfenform aus, lege ein Aepfelblatt mit Zucker und Zimmt bestreut darauf und decke es mit einer Lage Butterteig zu, bestreiche es mit Ei, bestreue es mit Mandeln und Zucker, lasse es in nicht zu heißer Röhre backen. Das Blech bestreue man mit Mehl.

268. Aepfelspeise.

Man schäle 6 gute Borstofer (Marschanskeräpfel) Aepfel, schneide sie zu dünnen Scheiben, kehre diese in Mehl und backe sie, wollte man sie fleischig, in Schmalz, wollte man sie milchig, so in Butter, jedoch nur gelb, bestreiche ein Geschirr mit Fett, wollte man sie milchig, so mit Butter, gebe die ausgebackenen Aepfel hinein, dazwischen Weinbeeren, Citronenschale, Zucker und Zimmt, dann schlage man 4 Eidotter in ein Häfen, gebe $^1/_3$ Liter süßen Schmetten dazu, rühre es gut ab, gebe es über die Aepfel, lasse es in der warmen Röhre aufgehen und gebe es zur Tafel.

269. Aepfel-Speise (andere Art).

(Für 6 Personen.)

10 gute Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und in einem Casserolle mit 14 Deka Zucker, ca. um 1 Heller (1 Pf.) Zimmt, der Schale von einer Citrone, 7 Deka gestoßenen Mandeln, 7 Deka fein gehacktem Citronat und 7 Deka geklaubte Sultanen, etwas mehr wie $^1/_8$ Liter Kochwein, $^1/_4$ Liter Wasser dünsten gelassen. In ein gut mit Schmalz ausgeschmiertes Casserolle wird eine recht feste, fingerhohe Schichte geriebenes Schwarzbrod gelegt, und mit Fetten so betropft, daß das Brod angefeuchtet ist, darauf wird eine

Schichte der Aepfelfülle, dann wieder eine mit Fett angefeuchtete Brodschichte und so fort, bis die Aepfel verbraucht sind, obenauf kommt wieder eine mit Fett angefeuchtete Brodschichte. Das Ganze wird in der Röhre ca. 1/2 Stunde gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut.

270. Aepfelstrudel.

In 1/2 Kilo Mehl gebe man eine Messerspitze Salz, einen Kaffeelöffel Zucker, einen halben Kaffeelöffel Gansfett, 1/4 Seidel laues Wasser, ein ganzes Ei. Alles das wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig angemacht und recht gut durchgearbeitet. Ein Gefäß mit Wasser wird auf die Ofenplatte gestellt und sobald das Wasser siedet, wird es ausgegossen und das Gefäß über den Teig gestürzt. Man lasse nun den Teig 1/4 Stunde rasten, währenddem nehme man 2 Kilo gute Aepfel, schäle sie und schneide sie in dünne Scheiben, bereite in einem Casserolle etwas geriebene Semmel, gebe einen Eßlöffel guten Gansfettes dazu, lasse die Semmel rösten. Sodann werden 14 Deka klarer Zucker mit 7 Deka Mandeln, 1 Heller (1 Pfennig) gestoßenem Zimmt, 7 Deka fein geschnittenem Citronat, von einer Limone die Schale gut vermengt. Eine Pfanne wird gut mit Gansfett ausgeschmiert und mit Semmelbröseln bestreut. Auf einen Tisch gebe man ein reines Tischtuch, bestreue es mit Mehl, nehme den Teig und walke ihn etwas aus, nachher wird er ringsherum ganz dünn gezogen. Sobald der Strudel ganz gleich gezogen ist, schneide man ringsherum den Rand ab, streue zuerst die Semmelbrösel über den ganzen Teig, gebe dann die Aepfel auf die Hälfte des Teiges, setzt die Mischung von Zucker und betropft alles das gut mit Gansfett, rollt den Strudel zusammen, gibt ihn in die ausgeschmierte Pfanne, schmiert ihn obenauf mit Gansfett und läßt ihn schön goldgelb backen, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt ihn zu Tische.

271. Anisschnitzel.

(Für 1 Person.)

Zwei Eidotter werden mit Zucker gerieben, dann wird extra aus zwei Eiweiß Schnee gemacht, 14 Deka Mehl, 14 Deka Zucker und auch ein wenig Limoneschale hineingegeben, alles das zusammengerührt und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gegeben, der Teig mit Anis obenauf bestreut und gebacken.

272. Aprikosenknödel aus Quark.

(Für 4 Personen.)

1/2 Kilo guter, nicht sauerer Quark wird gut abgetrieben, bis derselbe ganz glatt wird. 7 Deka Butter wird damit gut zertrieben, 5 rohe Eidotter, 1/3 Liter Mehl und etwas Salz dazu verrührt. Stückchen dieser Massa werden auf einem Nudelbrett breit gedrückt, mit je einer Aprikose, aus welcher der Kern entfernt wurde, gefüllt, mit etwas Zucker bestreut, und drückt dasselbe wieder in Form eines Knödels zu. Eine Pfanne wird mit harter Butter gut beschmiert, und werden die Knödel einer neben dem anderen hineingelegt, beschmiert alle obenauf gut mit Butter, backt sie dann recht rasch, bestreut sie mit Zucker und gibt sie warm zur Tafel.

273. Aufgelaufener Aepfelkuchen.

(Für 4 Personen.)

10 1/2 Deka Zucker werden fein gestoßen, in einen Topf gegeben, 6 Eidotter hinein geschlagen, alles das zu einer dicklichen Massa zusammen gerührt. Dann werden 6 Borstofer (Marschansker) Aepfel geschält, gerieben und sogleich unter dem gerührten Zucker gegeben. Von Eiweiß schlage man einen Schnee, rühre ihn auch darunter, ebenso eine kleine Handvoll Semmelbröseln, mache den Geruch nach Belieben von Zimmt und Citronenschalen, gebe es in ein Geschirr, backe es langsam und gebe es mit Zucker bestreut zur Tafel.

274. Biscuit-Koch.

(Für 4 Personen.)

14 Deka durchgesiebten Zucker, 3 Eidotter, Stückchen Vanille werden eine halbe Stunde gerührt, dazu 3 Eßlöffel guten Wein und wieder eine halbe Stunde gerührt. $10\frac{1}{2}$ Deka feines Mehl, Schnee von 8 Eiweiß darunter gerührt und eine halbe Stunde gebacken.

275. Biscuit-Kolatschen.

(Für 6 Personen.)

14 Deka frischer Butter, $10\frac{1}{2}$ Deka zerlassene Butter werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, dazu 8 Dotter, 1 ganzes Ei, 6 Löffel Milch, 7 Deka Zucker, 3 Löffel Hefe, $24\frac{1}{2}$ Deka Mehl wieder solange gerührt, bis der Teig am Kochlöffel nicht kleben bleibt.

276. Biscuit-Kuchen.

(Für 6 Personen.)

14 Deka Zucker, 8 Dotter, etwas Limoneschalen werden eine Stunde zusammengerührt, zerrühre dann 3 Loth feines Auszugmehl und auch einen festen Schnee von 4 Eiklar leicht darüber, gebe es dann in eine Schüssel bestrichen mit Schmalz und bestreut mit Semmelbröseln und lasse es langsam backen. Dann mache man von $\frac{1}{3}$ Liter Wein, 5 Dotter und Zucker, bis es süß genug ist, einen Chaudeau darüber.

277. Biscuit-Rouladen.

(Für 6 Personen.)

10 rohe Dotter werden mit 25 Deka feinen Zucker dick abgetrieben, dazu wird dann der steife Schnee von 7 Eiklar gegeben und langsam 6 Deka Mehl während des Rührens hineingestreut. Das Backblech bestreicht man ganz wenig mit Butter, bestäubt es mit Mehl, streicht die Biscuitmassa zwei Messerrücken dick darauf, bäckt sie in der Röhre lichtgelb, bestreicht ihn dann gleichmäßig mit Marmelade, rollt ihn wie einen Strudel zusammen und schneidet mit einem sehr scharfen Messer fingerbreite Stücke daraus, bestreut es mit Vanillezucker und verwendet es nach Belieben. Diese Biscuitroulade wird kalt in Scheiben geschnitten.

278. Böhmische Kolatschen.

(Für 10 Personen.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, Schnee von 7 Eiweiß, 3 Löffel Schmetten, 1 Löffel gute Hefe werden gut untereinander gerührt, daraus ein Teig gemacht, dieser auf ein mit Mehl bestreutes Brett gegeben, in die Kälte gestellt, 1 Stunde zum rasten gestellt, und daraus Kolatschen gemacht, die man gähren und dann backen läßt.

279. Brodmehlspeis.

(Für 6 Personen.)

Gutes Hausbrod, nachdem es hart geworden ist, wird gerieben und auf einem Teller wird Folgendes zubereitet: Zucker, ein wenig Zimmt, gestoßene Mandeln, Citronenschale und Sultanen, alles dieses wird miteinander vermischt. Auf einem zweiten Teller schneide man gute Aepfel in dünne Scheiben. Man bereite nun diese Speise in folgender Weise an. Man gebe eine Schichte Brodbrösel in ein mit hartem Schmalz recht gut ausgeschmiertes Cassérolle, betropfe diese mit etwas Gansfetten, gebe darauf eine Schichte Aepfel und auf die Aepfel die Mischung von Zucker, Zimmt, gestoßenen Mandeln, Citronenschale und Sultanen, und so fährt man abwechselnd fort, bis alles verbraucht ist. Hierauf lasse man die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt in der Röhre backen und nachdem man sie gestürzt, wird sie zur Tafel gegeben.

280. Buchteln.

(Für 6 Personen.)

Dazu: $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $1\frac{3}{4}$ Deka Hefe, 3 rohe Dotter, 7 Deka Zucker, 14 Deka Fetten, ein wenig Salz, Stück-

chen Citronenschale, ein wenig Blüth und bittere Mandeln. In das gut abgetriebene Fetten gebe man das Uebrige, zuletzt das Mehl hinein und mache einen Teig, der Hefe wird ein wenig lauwarmes Wasser und ein wenig Zucker beigegeben, geht die Hefe in die Höhe, so ist es ein Beweis, daß sie gut ist. In der Mitte des Teiges mache man ein Grübchen, in welches man die Hefe gießt, lasse ihn einige Minuten stehen und mache dann den Teig mit lauwarmem Wasser fertig, schlage ihn bis er Blasen wirft, lasse ihn an einem lauen Orte aufgehen, formire dann kleine Buchteln, fülle sie nach Belieben, schmiere eine Pfanne gut aus, gebe die Buchteln hinein, schmiere sie obenauf wieder, lasse sie $1/4$ Stunde gehen und backe sie dann in einer nicht zu heißen Röhre schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker und gebe sie dann zur Tafel. Auch milchig kann man diese Buchteln machen, nur nehme man dann statt Fetten Butter, statt Wasser Milch.

281. Butterteig.

28 Deka Butter werden mit ein wenig Mehl zu einem Teig gemacht und in die Kälte gestellt, aus 28 Deka Mehl, 1 oder 2 Eier, ein wenig Essig oder Punsch wird ein weicher Teig gemacht und ausgewalkt, dann wird die Butter ausgewalgt und übereinander gelegt und 3mal ausgewalgt. Nun zerschneide man ihn und fülle ihn. Soviel Eier, soviel Loth Mandeln, soviel Zucker, $1/2$ Citrone, Saft und Schale von $1/2$ Orange, Schnee, ein wenig Mehl mit Semmelbröseln gemischt und verrührt.

282. Chaudeaukörbchen.

Aus $1/4$ Seidel ($1/12$ Liter) weißen Wein, 2 ganzen Eiern, 7 Deka Zucker, an der Citrone abgerieben, $10 1/2$ Deka Mehl wird ein feiner Tropfteig gemacht, ein wenig Salz dazu gegeben und in heißem Fett ausgebacken, dann mit Chaudeau gefüllt. $1/3$ Liter Wein, 10 Dotter, 14 Deka Zucker.

283. Chocolade-Koch.

2 Semmeln werden in 1 Seidel ($1/3$ Liter) Schmetten geweicht und gekocht, während des Kochens werden 3 Tafel geriebene Chocolade hineingegeben und ein wenig gekocht, dann weggestellt; hierauf werden $3 1/2$ Deka Butter getrieben, 8 Dotter, Zucker, Citronenschale, Vanille, geschnittener Citronat und zuletzt Schnee von 6 Eiweiß damit verrührt.

284. Chocolade-Koch (andere Art).
(Für 6 Personen.)

8 Dotter, 14 Deka Zucker, 21 Deka gestiftelte Mandeln, 2 Tafel Chocolade, ein wenig Vanille, $3 1/2$ Deka Citronat werden 1 Stunde gerührt, sodann das Klar von den 8 Eiern gleich darunter gerührt, das Ganze in eine Form gegeben und in Dunst gekocht.

285. Chocolade-Koch (andere Art).

Man nehme $1/8$ Kilo ($1/4$ Pfd.) Zucker, läutert diesen mit ein paar Löffel Wasser in einer kleinen Pfanne, wenn es dick gesotten ist, so gebe man es in eine Schüssel, darunter 6 Tafeln Chocolade, rührt es mit dem Zucker gut ab, schlägt 8 Eidotter, eines nach dem andern rührt man dazu, gibt von 3 Eier Schnee darunter, sowie auch ein wenig gestoßenen Zimmt oder Vanille, gibt es in ein Geschirr, läßt es in einer nicht zu heißen Röhre backen und gibt es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

286. Chocolade-Kranz.
(Für 6 Personen.)

28 Deka Chocolade, 21 Deka Zucker, 7 Deka geriebene, 14 Deka gestoßene Mandeln, Stückchen Fett werden in einem Casserolle an die Ecke der Platte gestellt und gerührt, bis es sich auflöst, dann wird es mit rothem gutem Weine abgelöscht, doch muß die Massa fest bleiben, sie wird

so lange gerührt, bis sie kalt wird, dazu noch 12 Dotter, 1 Citrone, Schale und Saft von einer Orange. Bis die Massa kalt ist, Schnee von 8 Eiweiß hinzu.

287. Chocolade-Kranz (andere Art).

(Für 10 Personen.)

28 Deka Chocolade, $14^1/_2$ Deka geriebene Semmeln, 12 Dotter, 21 Deka Zucker mit Vanille, 14 Deka ungeschälte gestoßene Mandeln, Schnee von 8 Eiweiß, Saft und Schale von einer halben Limone und ein wenig Fetten, alles das vermengt und zu einem Kranz formirt.

288. Chocoladekuchen französischer.

(Für 8 Personen.)

14 Deka gesiebter Zucker, 8 Eidotter, 21 Deka fein gestoßene Mandeln, 2 Taferl geriebene Chocolade, etwas Limoneschalen, auch ein wenig Vanille, $3^1/_2$ Deka geschnittene Citronat werden eine Stunde zusammengerührt, dann von den 8 Eiklar ein fester Schnee gemacht, leicht darunter gerührt, in eine blecherne Form gegeben, diese wiederum in ein Casserolle, das bis an die Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt sein muß, stelle das Casserolle in die Röhre und lasse den Inhalt in Dunst kochen. Alles dies geschieht jedoch erst, wenn man zu Tische geht. Das Casserolle braucht im Anfange nur bis zum vierten Theile voll zu sein, dann muß man aber immer kochendes Wasser zugießen, bis es genug gekocht hat.

289. Chocolade-Mehlspeise.

(Für 6 Personen.)

2 kleine Seidel (bei $^2/_3$ Liter) Schmetten werden siedend gemacht, ein dicker Brei von geriebenen Mundsemmeln, so viel als nothwendig ist, eingekocht, dann ausgekühlt, hierauf mit beiläufig 7 Deka abgetriebener Butter, 8 Dottern, $10^1/_2$ Deka Zucker untereinander gemengt, mit dem Brei gut getrieben, $5^1/_4$ Deka Mandeln, darunter

etwas bittere, 6 h (5 Pf.) Citronat, 4 Tafeln Chocolade und zuletzt Schnee von 8 Eiweiß hinzugefügt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

290. Crêmekuchen (milchig).

(Für 6 Personen.)

14 Deka Zucker, ebensoviel gebrühte, geriebene süße Mandeln, ebensoviel frische Butter und Zucker, eine Messerspitze Salz, von $^1/_2$ Limone die fein gehackte Schale, 18 Deka Mehl, alles das wird aufs Nudelbrett zu einem Teig angeknetet, messerrückendick ausgeknetet, ferner wird ein Backbrett mit einem Stückchen Butter ausgeschmiert, der Teig darauf gelegt, dieser oben mit zerklopftem Ei beschmiert. Den Kuchen läßt man dann bei mäßigem Feuer gelb backen. Ist der Kuchen gebacken, stellt man das Blech sammt dem Kuchen zum Kaltwerden, bestreicht den ganzen Kuchen messerrückendick mit einer Marmelade; dann wird aus 6 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, gibt 7 Deka feinen Zucker in den Schnee, verrührt ihn langsam, bestreicht den Kuchen mit diesem Crême, gibt ihn noch einmal in die Röhre, bis er gut durchgebacken ist, läßt ihn kalt werden, schneidet schöne Streifchen daraus und bestreicht ihn mit Vanillezucker.

291. Deutscher Kuchen mit Schwarzbeeren.

(Für 6 Personen.)

Ein guter Hefenteig wird angemacht; soll der Kuchen milchig sein, so wird Butter und Milch, wenn fleischig, so wird Abschöpffett oder Rindsmark und Wasser dazu genommen. Zu 1 Kilo Mehl nimmt man um ca. 5 h (4 Pf.) Hefe, $^1/_4$ Kilo Butter (eventuell Fett oder Rindsmark), $^1/_4$ Kilo Zucker, 2 rohe Eidotter, etwas Salz, etwas Blüth, bittere Mandel. Die Hefe wird lau mit Milch (event. Wasser) angesetzt. Butter, Dotter und Zucker werden gut abgetrieben, dann kommt das Mehl mit der Hefe dazu. Der Teig wird gut durchgerührt. Wie viel Milch (event. Wasser) man zum Anrühren braucht, läßt

sich nicht bestimmen, keinesfalls darf zu viel davon in den Teig geschüttet werden, sonst wird derselbe zu flüssig und das darf ein Hefenteig nicht sein. Der Teig wird so lange getrieben, bis derselbe Blasen wirft, dann läßt man ihn gut aufgehen, schmiert dann einen Becken mit Butter oder Schmalz, legt den Teig fingerhoch hinein, läßt ihn wieder etwas aufgehen, schmiert ihn dann mit zerlassener Butter, eventuell Fetten, gibt geklaubte Schwarzbeeren auf den Teig, streut darauf um ca. 5 h geriebenen Lebkuchen, etwas gestoßenen Zimmt, 7 Deka gestoßenen Zucker, betropft dieses alles mit Butter oder Fett, läßt es noch beiläufig 10 Minuten stehen und backt dann den Kuchen langsam in der Röhre. Den gebackenen Kuchen bestreut man dann wieder mit Zucker.

292. Eiskräpfchen.

(Für 6 Personen.)

7 Deka fein gestoßene Mandeln, Saft und Schale von einer Citrone, $1/4$ Kilo fein gesiebter Zucker, Schnee von 3 Eiweiß werden gut getrieben, sodann auf Oblaten Häufchen gelegt und auf einem geschmierten Blech gebacken.

293. Eiweisteig.

(Für 6 Personen.)

$1/2$ Kilo Mehl, $1/2$ Kilo frische Butter, $12 1/2$ Deka Zucker, 4 Eßlöffel Schmetten, 3 Löffel Hefe, ein wenig Muscaten-Blüthe, ein wenig Citronenschale, ein wenig Salz und Schnee von 6 Eiern werden verrührt. Aus der Massa werden kleine Kipfeln gemacht.

294. Erdäpfelknödel.

(Für 6 Personen.)

Man koche Tags zuvor für 20 h (15 Pf.) Kartoffel, schäle sie ab, reibe die Erdäpfel am Reibeisen, nehme dazu 3 ganze Eier, 1 Seidel ($1/4$ Liter) Gries, $1/2$ Seidel ($1/6$ Liter) Mehl, der Gries wird mit $1/4$ Seidel ($1/12$ Liter) heißem Abschöpffetten begossen, ein wenig Salz dazu gegeben, knete alles das am Brette zusammen und mache fingerlange und fingerdicke Knödel daraus, lasse selbe im Salzwasser eine gute Viertelstunde kochen, hebe sie mit einem Faumlöffel heraus, schneide aus jedem Knödel 4 Streifen der Länge nach, schmelze selbe mit Gansfett, gebe darauf braune Zwiebeln und dann zur Tafel.

295. Erdäpfelroulade.

Erdäpfelteig wird wie zu Erdäpfelknödel aufgetrieben und aufgewalkt, mit gut angemachten Mohn ziemlich gut bestreut, dann wie ein Strudel gerollt, in eine Serviette gegeben, zugebunden und in Wasser, das etwas gesalzen wird, eine halbe Stunde gekocht, dann herausgenommen, in Scheiben schön geschnitten, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit Fett oder Butter abgeschmolzen.

296. Erdbeerkoch.

(Für 6 Personen.)

10 Dotter, 18 Deka Zucker, 7 Deka gestiftelte Mandeln, 7 Deka gestoßene Mandeln, Saft von einer Limone, $8 3/4$ Deka eingesottene Erdbeeren, alles das wird eine Stunde gerührt, dann Schnee hinzugefügt und gebacken. Es können dazu verschiedene Obstgattungen genommen werden.

297. Erdbeerkuchen.

(Für 6 Personen.)

12 Deka Butter wird abgetrieben, 14 Deka Mandeln werden mit der Schale gerieben, 14 Deka Zucker, 7 ganze Eier, alles eine halbe Stunde abgetrieben. Mit der Hälfte dieser Masse wird eine gut geschmierte Form gefüllt. $1/3$ Liter Erdbeeren wird mit Vanillezucker vermengt, die Masse damit belegt, die andere Hälfte darüber gegeben und sehr langsam gebacken. Man gebe es nachher in dieser Form an einen kühlen Ort, bis man es zu Tisch gibt, wird erst die Form abgespannt.

298. Bäckerei zum Kaffee.

Man nehme zu diesem Zwecke 1½ Pfd. (84 Deka) Mehl, mache die Hälfte davon mit Hefe, Zucker und Milch an und stelle sie zum Gehen, mache die andere Hälfte Mehl bloß mit 1 Pfd. (56 Deka) Butter zu einem Teige an und stelle sie ins Kühle. Sobald der andere Theil genügend gegangen ist, wird er ausgewalkt, der Butterteig wird gleichfalls gewalkt und auf den andern Teig gelegt, dann zusammengelegt und nochmals ausgewalkt und wieder zusammengelegt, sodann kleine Stückchen gefüllt und gebacken wie gewöhnlich.

299. Falsche Muscheln.
(Für 6 Personen.)

3 große Tafeln fein geriebene Chocolade, 14 Deka süße, gleichfalls geriebene Mandeln und 14 Deka gesiebter Zucker, ein wenig Citronenschale, 2 Löffel getrocknete Semmelbrösel, fein gestoßenes ½ Eiweiß, alles das wird zu einem Teig gemacht und wie Muscheln geformt, dann auf der Luft getrocknet, sobald es trocken ist, kommt die Fülle. Als Fülle: 7 Deka geriebene abgeschälte Mandeln, 7 Deka Zucker und 2 Eidotter nebst Limoneschale und ein wenig Vanille; daraus wird wieder ein Teig gemacht und dieser gefüllt, sobald er gefüllt ist, wird von einem großen Eiweiß Schnee gemacht, 7 Deka fein gesiebter Zucker, ein wenig Limonesaft und Vanille in den Schnee gegeben und zu Eis geschlagen, dann werden die Muscheln da, wo die Fülle ist, damit beeist und in der Röhre beiläufig 5 Minuten gelassen, bis sie trocken sind.

300. Faumkoch.

Dünner Obstsaft wird mit gestoßenem, feinem Zucker stark verrührt. Man mache nun einen festen Schnee von 4 Eiweiß und verrühre ihn dann nach und nach hinein. Man bestreiche einen Porzellanteller, bei größerem Bedarf eine Schüssel mit Butter, bestreue diese mit fein geriebenen Biscuit oder Zwieback. Zwei Zwieback werden mit Eingesottenem bestrichen und zusammengeklebt, dann wird der Teller mit solchem Zwieback in Form eines Scheiterhaufens belegt. Der Schnee wird dann über den Zwieback gestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und länglich geschnittenen Mandeln besteckt, und bei gelinder Hitze gebacken.

301. Faumkuchen.
(Für 6 Personen.)

14 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 10½ Deka Zucker, 2 Eidotter und Limoneschale werden zu einem mürben Teig geschlagen, einen Messerrücken dick ausgewalgt und gebacken; sobald er halb gebacken ist, wird er mit Eingesottenem bestrichen, sobald er dann ganz gebacken ist, so lasse man ihn überkühlen, schmiere dann Schnee von 12 Eiweiß, ½ Kilo Zucker und Vanille vermischt darüber, gebe ihn noch eine Weile in die heiße Röhre, damit er eine schöne Farbe bekomme, und schneide ihn nach Belieben.

302. Fingerkolatschen.

140 Gr. frische Butter und ebensoviel Butterschmalz, 3 Eidotter, Schale von einer halben Limone, 140 Gr. Zucker, 400 Gr. Mehl werden zu einem Teig verarbeitet. Diesen lege man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, arbeite denselben aus, mache davon kleine Kugeln, lege sie auf ein ungeschmiertes Papier aufs Blech, mache mit dem Finger in jede Kugel ein Grübchen und lasse die Kolatschen schön gelb backen. Wenn sie ein wenig ausgekühlt sind, so lege in jedes Grübchen Eingesottenes und bestreue sie dann mit Zucker.

303. Französischer Chocoladekoch.
(Für 6 Personen.)

14 Deka gesiebter Zucker, 8 Dotter, 21 Deka fein gestoßene Mandeln, 2 Taferl Chocolade, etwas Citronenschale und Saft, Vanille, 3½ Deka geschnittene Citronade werden 1 Stunde zusammengerührt, fester Schnee von 8

Eiweiß wird leicht darunter gerührt, in eine Form gegeben und in Dunst gekocht.

304. Französische Mehlspeise.

(Für 6 Personen.)

½ Seidel (⅙ Liter) Schmetten wird mit 10 Dottern gequirlt, daraus Omeletten gebacken. Dann wird ein Casserolle ausgeschmiert, eine Omelette hineingegeben, dann gestoßener Biscuit, mit Marmelade bestrichen, dann die zweite Omelette hineingelegt und so fortgesetzt, dann in Dunst gebacken.

305. Französische Speise (genannt Vaquelsoeuf) mit Apfelsinen-Sauce (milchig).

(Für 6 Personen.)

Eine Pomeranze wird an 80 Gramm Zucker gerieben, den auf diese Art zubereiteten Zucker läßt man in ⅝ Liter (2 Seidel) Milch kochen. Während dieses kocht, macht man 70 Gramm Kartoffelmehl mit ⅛ Liter kalter Milch an, und rührt dieses in die zum Kochen gestellte Milch, gibt eine Messerspitze Salz dazu und kocht es einige Minuten. Sodann wird es von der Platte genommen und mit 125 Gramm gebrühte, fein geriebene süße Mandeln und 6 Eidottern gut abgetrieben; zuletzt gibt man den Schnee von 6 Eiweiß dazu. Diese Massa gibt man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie 6 Stunden in der Kälte stehen, dann stürzt man sie auf die Anrichtschüssel und gibt folgende inzwischen zubereitete Sauce dazu: Etwas mehr wie ½ Liter Wein wird mit etwas mehr wie ¼ Liter Wasser, einem Stückchen Zimmt, einem Stückchen frischer Butter, etwas Zucker (nach Geschmack), dem Saft und der Schale von einer Pomeranze, etwas Kartoffelmehl gut verrührt, zuletzt werden einige Eidotter zugerührt. Das Ganze wird gekocht, und nachdem es vom Feuer genommen wurde, wird es recht schaumig abgesprudelt. Sodann läßt man es kalt werden und gibt es in die Saucière zu obiger Speise.

306. Gebackene Nudeln.

(Für 6 Personen.)

Man macht aus 4 Eiern gewöhnliche Nudeln, kocht sie in Salzwasser, seiht sie und schmelzt sie gut ab. Ein Casserolle wird gut ausgeschmiert; auf den Boden desselben legt man einen dünnen ausgewalkten Lempelteig, hierauf eine Schichte Nudeln, auf die Nudeln eine Schichte guten gesüßten und gestoßenen Mohn, und verfährt so fort, bis das Casserolle voll ist. Das Ganze wird mit Schmalz etwas betropft und gut durchgebacken.

307. Gefüllte Liwanzen (milchig).

Man nehme 4 Deka frische Butter in einen Topf, treibe sie gut ab, gebe ein halbes Kilo Mehl, für 4 Heller (Pfennig) Hefe, eine Prise Salz, 7 Deka Zucker, 2 Dotter, richte alles das mit guter lauer Milch an, stelle den Teig zugedeckt an einen lauen Ort, lasse ihn aufgehen und gieße Butter hinein, lasse sie recht heiß werden, fülle den Teig hinein, lasse ihn einige Minuten backen, gebe dann mit einem Kaffeelöffel etwas Marmelade darauf, gieße wieder ein wenig Teig darauf und nachdem sie auf beiden Seiten gebacken sind, gebe man sie mit Vanillezucker bestreut zu Tische.

308. Gefüllte Semmeldalken (milchig).

(Für 6 Personen.)

In ½ Liter Schmetten werden 8 Eier geschlagen und gut abgequirlt; dann nimmt man soviel Semmelbröſel als nöthig ist, um einen dickflüssigen Teig zu machen, 7 Deka fein gestoßenen Zucker, je ein Stäubchen Salz und Blüth und rührt alles gut durcheinander. In einem Dalkenblech läßt man Butter heiß werden, gießt von der Massa soviel hinein, als man Liwanzen eingießt, und läßt es einige Minuten backen und legt ein beliebiges, selbstverständlich gedünstetes Obst darauf. Auf das Obst wird wieder eine Lage Dalken gegeben, das Ganze wird mit einer Gabel behutsam im Fetten umgewendet und läßt man sodann auch

die andere Seite einige Minuten backen. Ehe man sie zu Tische gibt, werden die Dalken gut mit Zucker und Zimmt bestreut.

309. Gegossene Dalken ohne Hefe (milchig).
(Für 10 Personen.)

Man schneidet von 5 harten Mundsemmeln die Rinde ringsherum ab, reibt die Semmeln, siebt das geriebene durch, gibt es in einen Topf, nimmt 9 ganze rohe Eier, 14 Deka Zucker, eine Prise Salz, von einer Limone die Schale, etwas über $^1/_2$ Liter Milch, rührt das alles gut ab, gibt in eine Dalkenform Butter auf die Platte und backt aus dieser Massa schöne gelbe Dalken, bestreicht sie, wenn sie überkühlt sind, mit Marmelade, bestreut sie dann mit geriebenen Mandeln und Zucker vermengt.

310. Geriebener Teig als Mehlspeise.
(Für 10 Personen.)

Man mache $^1/_2$ Kilo Mehl, $^1/_2$ Seidel ($^1/_6$ Liter) Gries und ganze Eier, soviel das Mehl erfordert, zu einem festen Teig, arbeite ihn gut durch, mache runde Stücke daraus und reibe jedes einzelne auf dem Reibeisen; nachher gebe man das Geriebene auf ein reines Blech und lasse sie in der Röhre schön goldgelb trocknen, gebe sie aufs Brett, zerwalke sie mit einem Walkholz gut durch; gebe in ein Casserolle Wasser, Stück Fett, Salz, und koche den geriebenen Teig hinein, daß er dick wird; lasse ihn $^1/_2$ Stunde beim gelinden Feuer durchkochen, lasse dann mit grüner, gewaschener, fein gehackter Petersilie den geriebenen Teig noch ein Bischen damit aufkochen und obenauf gebe man ein wenig Gansfett.

311. Gerührter Weichselkuchen.
(Für 6 Personen.)

14 Deka Mandeln werden geschält und gestoßen, 14 Deka Zucker, 7 Deka Brösel von mürben Kipfeln, fein geschnittene Schale von einer Citrone alles in einem Casserolle $^1/_2$ Stunde gerührt, dazu 2 ganze Eier und 4 Dotter, zuletzt wird Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, dann die Hälfte des Teiges darauf gegeben, auf diesen die Fülle (Aepfel oder frische gedünstete Weichsel), dann wieder der Teig und backen gelassen und gleich aufgetragen.

312. Gesalzene Mehlspeise.
(Für 10 Personen.)

Nachdem man gute Nocken gemacht hat, koche man sie in Fleischsuppe recht durch, hebe sie mit einem Schaumlöffel hinaus, lege sie auf den Sieb und lasse sie abtropfen, gebe in ein Casserolle ein Stückchen Gansfetten, lasse es zerlaufen und gebe dann die Nocken hinein. Dann nehme man 6 rohe Eier, quirle sie ab, gieße sie über die heiß gewordenen Nocken, rühre sie herum und gebe sie dann zur Tafel. Gesalzene Nudelspeise wird ebenso gemacht.

313. Griesbretzel.

Gries wird in Wasser dick eingekocht, ausgekühlt, dann gut gerührt, ein wenig Zucker, Salz abgetrieben, ein ganzes Ei gut verrührt, 1 Dotter ebenfalls, bis die Massa schön ist. Dann mache man Bretzeln, backe sie in Schmalz aus und gebe Chaudeau dazu.

314. Griesdalken (milchig).
(Für 6 Personen).

$^1/_2$ Liter Dampfgries wird in Milch so dick wie zu Auflauf gekocht, der überkühlte Gries wird mit 4 Eiern in einer Schüssel recht gut abgetrieben, eine Prise Salz, 8 Deka Zucker, die Schale von 1 Citrone, 4 rohe Eidotter und zuletzt der feste Schnee aus 3 Eiweiß wird dazu gegeben und gut abgetrieben. Aus dieser Massa schneidet man mit einem Löffel schöne runde Laibchen, legt sie in

ein Casserolle, in welchem man Butter hat heiß werden lassen, drückt die Laibchen im Fetten etwas breit, und backt die Dalken schön gelb. Nachdem sie etwas überkühlt sind, bestreicht man die Dalken mit guter Marmelade, bestreut sie mit zerstoßenen Mandeln und gibt sie so zur Tafel.

315. **Haselnußbrod.**

125 Gramm Haselnuß und 125 Gramm Mandeln werden gerieben, 250 Gramm gestoßener Zucker und 2 Eiklar hinzugefügt. Man bestreue nun das Nudelbrett mit Puderzucker, rolle den Teig messerrückendick aus, streiche einen Zuckerguß darauf, schneide es in schmale Streifen und lasse dieselben auf einem Blech backen.

316. **Hefenknödel.**

Zu Hefenknödel (1/2 Kilo für Person) nimmt man etwas weniger Hefe wie zu jedem anderen Hefenteig, weil dann kein Fett und kein Zucker dazu kommt. So z. B. genügt zu 1 Kilo Mehl um ca. 6 h (5 Pf.) Hefe, während zu jedem anderen Hefenteig um ca. 8 h (6 Pf.) Hefe zu 1 Kilo Mehl verwendet werden muß. Die Hefe wird so wie bei jedem anderen Hefenteig zubereitet. Man gibt in ein Töpfchen lauwarmes Wasser oder Milch, wirft 1 Deka gestoßenen Zucker hinein und dann die Hefe. In höchstens vier Minuten muß die Hefe oben auf der Oberfläche sein; im Falle dies nicht eintrifft, ist es ein Beweis, daß die Hefe schlecht ist, und wäre der Teig in diesem Falle verdorben. Es ist nicht nöthig, die Hefe auf einen warmen Ort zu stellen. Dieselbe geht überall in die Höhe, nur muß man das Töpfchen ruhig stehen lassen. Zu 1 Kilo Mehl nimmt man im Sommer 4 rohe Eidotter, im Winter, wo die Eier theuer sind, genügen 2 Eidotter. Ein Hefenteig darf nicht zu flüssig sein; auf Knödel muß der Teig noch fester sein wie zu jeder anderen Speise. Man braucht Hefenknödel nicht zu bald einzumachen, weil selbe sonst zu viel gähren möchten, und das darf bei Hefenknödel nicht sein; es genügt Knödel, die man zu Mittag haben will,

um 10 Uhr einzumachen. Sollen die Knödel gefüllt sein, so schneidet man kleine runde Stücke, drückt jedes Stück auf, legt die entsprechende Fülle hinein, drückt es zusammen, und läßt die Knödel nochmals aufgehen. Man gibt ein Casserolle mit Wasser auf die Platte, salzt das Wasser und gibt, wenn dasselbe kocht, die Knödel hinein, dreht sie einmal mit dem Rührlöffel herum, damit das Obere zu unterst kömmt, und läßt sie ungefähr 10 Minuten kochen, hebt einen Knödel heraus, und reißt ihn auf einem Teller mit zwei Gabeln in zwei Theile. Ist dieser Knödel gekocht, so werden schnell die anderen ebenso herausgenommen, zerrissen, aber nur so, daß sie nicht zerfallen, man bestreut sie mit Zucker und Zimmt, schmalzt sie mit Schmalz oder brauner Butter, und gibt sie zur Tafel. Wird der Knödel nicht gefüllt, so kann man größere Stücke einkochen, die man nicht erst auf's Brett gibt, sondern man schneidet, nachdem der Teig gegangen ist, mit einem womöglich runden Schaumlöffel schöne runde Knödel, und wirft sie in das kochende Wasser. Sie können ungefähr so groß sein, wie eine Kohlrübe. Selbstverständlich müssen größere Knödel länger kochen als kleinere. Nachdem sie herausgehoben worden, schneidet man mit einem starken Zwirnfaden schöne runde Scheiben, indem man den Zwirn zwischen den Daumen und Zeigefinger in beide Hände nimmt. So kann man dem Knödel eine schöne Façon geben, und sieht es schöner aus, als wenn man die Knödel mit einer Gabel in Stücke zerreißt. Selbstverständlich müssen auch diese Knödel abgeschmalzen werden. Immer muß man genau darauf achten, daß die Knödel nicht überkochen, sonst sind sie ungenießbar. Zu diesen Knödeln kann man auch eine Weichsel-, Zwetschken- oder sonst beliebige Sauce geben.

317. **Hefenkuchen mit geriebener Aepfelfülle** (milchig).

(Für 4 Personen.)

Man nehme 1/4 Kilo Butter, 14 Deka Zucker, 3 rohe Eidotter, Bischen Salz, 2 geriebene bittere Mandeln, treibe alles das gut durcheinander, nehme 1 Kilo Mehl, um 8 Heller (7 Pf.) Hefe, 1/3 Liter laue Milch, rühre den Teig

recht gut durch und lasse ihn auf einem lauen Ort gut aufgehen, beschmiere einen Becken gut mit Butter, gebe den aufgegangenen Teig hinein, beschmiere ihn obenauf mit zerlassener Butter, und lasse ihn wieder 1/4 Stunde gehen, jetzt bereitet man folgende Sachen zum Füllen: schält und reibt auf dem Reibeisen 6 schöne große Aepfel, nimmt 18 Deka Zucker dazu, von einer Limone die fein gehackte Schale, 10 Deka gestoßene Mandeln, 7 Deka fein geschnittenes Citronat, 7 Deka fein geklaubte Sultanen, 2 Körner Neugewürz, 1 Nelke, 1 Stückchen Zimmt, alles dieses wird zusammen fein gestoßen und alles in die geriebenen Aepfel gegeben, gut durchgerührt und auf den aufgegangenen Kuchen halbfingerdick aufgeschmiert, jetzt nimmt man 7 Deka grob gestoßene süße Mandeln, vermengt sie mit grob gestoßenem Zucker, und bestreut den Kuchen reichlich damit.

318. **Hefenstrudel gefüllt** (milchig).

Man macht einen guten Hefenteig (1/2 Kilo für 6 Personen), läßt ihn nicht gähren, walkt ihn aus, legt ihn aufs Backblech, füllt ihn mit gutem Quark, schlägt die 4 Enden ringsherum ein, so daß nur in der Mitte der Spiegel vom Quark zu sehen ist, bestreicht die Ränder mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit grob gestoßenen Mandeln, welche mit Zucker vermengt sind. Nachdem dieses alles geschehen ist, läßt man den Strudel so wie jeden anderen Hefenteig gehen, bäckt ihn dann in der Röhre und gibt ihn als Mehlspeis zu Tische. Die Fülle besteht aus folgenden Sachen: 1/4 Kilo Quark wird in einem Casserolle gut abgetrieben, 2 Deka frische Butter, 10 Deka Zucker, 2 Dotter und ein ganzes Ei, eine Prise Salz, etwas fein gehackte Limoneschale, nachdem alles dieses gut getrieben, kömmt zuletzt von 4 Eiweiß fester Schnee hinein.

319. **Hefenteig.**

Dazu: 1 1/2 Kilo Mehl, 1 Eigelb, 1 3/4 Deka Zucker, 1 3/4 Deka Hefe, 7 Deka Fetten oder Butter, Citronenschale, bittere Mandeln, Blüth und Salz.

320. **Herzogskolatschen.**

(Für 8 Personen.)

In 2 Seidel (7 Deciliter) Schmetten, in welche man 14 Deka Butter und 14 Deka Zucker und ein wenig Salz gibt, gießt man unter fortwährendem Rühren 28 Deka durchgesiebtes Mehl. Nachdem alles dies am Feuer gut verrührt ist, keine Knollen zurückgeblieben sind, schütte man die Massa in ein anderes Casserolle, rühre dieselbe solange, bis sie erkaltet ist. Nach und nach wird der Teig durch 4 ganze Eier und 6 Dotter flaumiger gemacht und auf das mit Butter ausgeschmierte Blech lege man Krapfeln etwas breit gedrückt, mit Ei bestrichen, mit 7 Deka Mandeln und 7 Deka Zucker bestreut, lasse man sie backen. Wenn sie zur Hälfte gebacken sind, werden sie mit frischen Kirschen oder Eingesottenem geschmiert und backen gelassen.

321. **Hobelspäne.**

21 Deka Zucker, 7 Deka gestoßene Mandeln, 2 oder 3 bittere dazu, Schnee von 6 Eiweiß, die Mandeln abgetrocknet auf Salbe gestoßen und der Zucker damit vermengt und mit 3 1/2 Deka Mehl recht getrieben. Das Blech wird mit Fetten und Mehl beschmiert, durch eine Düte gespritzt und backen gelassen.

322. **Jour- und Soir-Mehlspeise.**

(Für 6 Personen.)

In 1/2 Seidel (1/6 Liter) gewärmte Milch wird ein Seidel (1/3 Liter) Mehl eingekocht, dazu 10 1/2 Deka Zucker mit Citronengeschmack auf der Platte gerührt, bis es fest ist, 6 Deka abgetriebene Butter wird in die ausgekühlte Massa, auch 8 Dotter einer nach dem anderen hineingerührt und gut getrieben, 3 1/2 Deka fein gestoßene Mandeln, fester Schnee von 8 Eiweiß in die Massa langsam gerührt, dann wird diese in 4 Theile geschnitten, der 1. Theil mit Chocolade, der 2. Theil mit Alkermessaft, der 3. Theil mit

Spinatwasser gefärbt, der 4. Theil gelb gelassen und 1 Stunde in Dunst gekocht.

323. Kaiserschmarren.

(Für 6 Personen.)

6 rohe Eier werden mit ⅙ Deka Mehl, 3 Deka Zucker, einer Prise Salz und 4 Löffel Schmetten gut verrührt, doch darf die Massa nicht fester sein als ein Tropfteig. 7 Deka Butter werden in einer Pfanne heiß gemacht, der Teig wird hineingeschüttet, und auf der Platte, doch nicht zu rasch, gebacken. Ist er auf der unteren Seite gebacken, wendet man ihn um. Ist er auf beiden Seiten gebacken, zerreißt man ihn mit zwei Gabeln in der Pfanne, hebt dann die Stücke mit einem Fischlöffel heraus, schichtet sie schön auf einer Schüssel, bestreut sie mit Vanillezucker und gibt sie heiß zu Tische.

324. Karlsbader Kolatschen.

10½ Deka Butter, 3 Dotter, 5¼ Deka Zucker werden ½ Stunde getrieben, dazu ½ Kilo Mehl, etwas Salz, Hefe, 1 Seidel (⅓ Liter) Milch, Citronenschale und wieder gut getrieben, lasse die Massa eine Stunde gehen, dann werden auf einem mit Butter bestrichenen Papier Kolatschen gemacht, in der Mitte etwas Eingesottenes gegeben, lasse sie abermals gehen, dann wird ein fester Schnee geschlagen, dieser darauf gelegt, mit Zucker bestreut, gelblich und gelinde gebacken.

325. Karlsbader Kolatschen (echte).

(Für 10 Personen.)

12½ Deka Butter rühre man in einer Schüssel bis sie schön weiß und schmeidig wird. Dann werden 3 Eidotter, einer nach dem andern hineingerührt, bis nichts davon zu sehen ist. Dann werden 2 Löffel voll guter Hefe, 3 Löffel voll lauer Schmetten, ein wenig Muscatblüth, ein wenig Salz, etwas Limoneschale, 14 Deka feines Mundmehl zugleich abgerührt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen macht, welchen man in einen nicht zu heißen Ort stellt, bis er aufgegangen ist. Man nehme ihn dann auf ein Nudelbrett, theile denselben in 14 Theile, mache jeden Theil schön rund, setze jeden Theil auf ein Stück Schreibpapier, drücke ihn ein wenig breit und lasse diesen kolatschenförmigen Teig noch einmal aufgehen. Dann mache man einen Schnee von Eiweiß, bestreiche damit die schon aufgegangenen Kolatschen, daß die obere Fläche ganz damit bedeckt ist; dann bestreue man sie gut mit gesiebtem Zucker, lege in die Mitte eines jeden Kolatschen eine eingesottene Weichsel und lasse sie so lange stehen, bis der Zucker zerschmolzen ist. Hierauf bringe man die Kolatschen auf ein Blech, setze sie in eine ausgeheizte Röhre, bis sie halb braun werden.

326. Kartoffel-Knödel.

(Für 10 Personen.)

12 Deka Rindsmark wird in einer Schüssel gut abgetrieben, 3 ganze rohe Eier, 2 rohe Eidotter, 1 gestrichener Kaffeelöffel Salz, 5 Deka geriebene kalte gekochte Erdäpfel, welche den Tag zuvor gekocht werden, drei Mundsemmeln, von welchen die Rinde ringsherum abgeschnitten wird, und die Semmeln dann in kleine Würfel geschnitten, 7 Deka Mehl, aus allem diesem wird ein Teig geformt, aus welchem man dann Knödeln formt, läßt sie in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen, hebt sie dann behutsam heraus, gibt sie auf's Brett, zerschneidet die Knödel der Länge nach in 3 Theile, bestreut sie mit braunen Semmelbröseln und schmalzt sie mit gutem Gansfetten ab.

327. Kastanien-Koch.

(Für 6 Personen.)

14½ Deka Kastanien werden in ½ Seidel (⅙ Liter) Wasser und ½ Seidel (⅙ Liter) Wein recht weich gedünstet und noch 1¾ Deka Zucker dazu gegeben. Ueberdies wird nebst 8 Dottern und 10½ Deka Zucker, Schnee

von 4 Eiweiß dazu gegeben und alles das in einer Form gebacken.

328. Kastanien-Koch (milchig).

(Für 6 Personen.)

18 Deka Kastanien werden in kleine Stücke geschnitten in einen Topf gegeben, Wasser darüber gegossen und einige Minuten auf der Platte stehen gelassen so lange, bis die Schale sammt der Haut sich ablöst. Die abgeschälten Kastanien werden sodann in einen reinen Topf gegeben, ½ Seidel Milch darüber gegossen, man lasse sie weich kochen und durch ein Sieb passiren; die durchpassirten Kastanien werden sodann in einer Schüssel mit 4 Deka frischer Butter gut abgetrieben, in diese Massa werden 6 rohe Eidotter geschlagen, und mit 7 Deka feinem Zucker, einem Stückchen Citronenschale, einem Liqueurglase Maraschino und zuletzt mit dem Schnee von sechs Eiweiß verrührt. In eine Form, die mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl bestaubt ist, wird die Massa hineingegeben und ca. ½ Stunde gut durchgebacken.

329. Kirschknödel.

(Für 6 Personen.)

Zu ½ Kilo Mehl wird um 2 h (2 Pf.) Hefe, um 1 h (1 Pf.) Zucker, 2 rohe Eidotter, 1 Messerspitze Salz genommen. Aus diesen Sachen wird ein Hefenteig angerührt, wie man Hefenteig überhaupt macht. Man läßt nämlich in lauwarmem Wasser etwas Zucker zerfließen, wirft die Hefe hinein und läßt sie aufgehen. Währenddem gibt man in eine Schüssel Mehl, dazu das Salz, macht in dem Mehl eine Höhlung, rührt die Hefe langsam hinein, und läßt es einige Augenblicke stehen. Inzwischen werden die 2 Eidotter in einem Töpfchen mit lauwarmem Wasser zerquirlt und sodann mit dem Teig verrührt, sollte derselbe noch zu fest sein, kann man etwas Wasser zugeben, doch muß Knödelteig etwas fester sein als Buchtelteig. Ist der Teig gut abgetrieben, läßt man ihn stehen, bis er aufgegangen ist, dann werden aus demselben

auf einem Nudelbrett kleine Laibchen gemacht, dieselben werden sodann breitgedrückt, mit 2 Weichseln und 2 Kirschen gefüllt und wird dann der Knödel zugemacht. Man läßt die Knödel wieder etwas aufgehen, und kocht sie ca. 10 Minuten in Salzwasser. Dann werden sie herausgenommen, und wird jeder Knödel mit 2 Gabeln geöffnet. Sind die Knödel milchig, kann man geriebenen Käs mit brauner Butter darüber geben; sind sie fleischig, so gibt man gutes Gansfett und bestreut die Knödel mit Zucker und Zimmt.

330. Kirschkuchen.

(Für 6 Personen.)

14 Deka Butter, flaumig getrieben, 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, Limoneschale, ein wenig Salz, Vanille mit 3 Dottern werden zu einem Teig verarbeitet, dieser zusammengewalgt, auf ungeschmiertem Papier zu Kuchen formirt, dicht mit Kirschen belegt und in Streifen gebacken. Schnee aus den 3 Eiweiß, 14 Deka Zucker mit Vanille werden verrührt und wenn die Kuchen zur Hälfte gebacken sind, damit bestrichen und langsam weitergebacken, der Schnee wird mit fein gehackten Mandeln bestreut.

331. Kirschkuchen (andere Art).

(Für 6 Personen.)

24 Deka gestoßener Zucker, von einer Limone die Schale, 4 gestoßene Nelken, von 2 h (2 Pf.) Zimmt die Hälfte, 4 Deka geriebene Chocolade, 8 Deka geriebene ungebrühte Mandeln, 6 rohe Dotter, 4 Deka geriebene Semmeln, von den 6 Eiweiß der feste Schnee, alles das wird gut abgetrieben, eine Form wird ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestaubt, die Massa hineingegeben, mit aufgemachten Kirschen belegt, ½ Stunde in der Röhre gebacken und mit einer Fruchtsauce zu Tische gegeben.

332. Kirschkuchen (anderer Art).

(Für 6 Personen.)

16 Deka Butter (oder Fetten) wird abgetrieben, mit 16 Deka Zucker durchgerührt; hierauf werden 5 Eidotter und 1 ganzes Ei hineingeschlagen, 20 Deka Mehl löffelweise beigemengt; in diesen Teig wird $^1/_2$ Kilo Weichsel gemengt mit Kirschen gegeben. Auf ein Blech wird Papier gelegt, mit Fetten geschmiert, hierauf der Kuchen gelegt, mit Mandeln und Zucker gut bestreut und sodann bei mäßiger Hitze gebacken.

333. Kirschkuchen (anderer Art).

(Für 6 Personen.)

12 Deka abgetriebene Butter (oder Fetten), 5 rohe Eidotter, 4 geweichte ausgedrückte Mundsemmeln, 10 Deka Zucker, die Schale von 1 Citrone, $^1/_4$ Liter durchgesiebte weiße Semmelbröseln, etwas Salz, fester Schnee von 5 Eiweiß wird gut abgetrieben. Nachdem man eine Pfanne ausgeschmiert, mit Papier belegt, streicht man die Massa darauf, belegt sie mit Weichsel und Kirschen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und läßt sie schön backen.

334. Kirschkuchen (milchig).

(Für 6 Personen.)

In 1 Liter gekochter Milch werden 5—6 Semmeln geweicht, 14 Deka Butter werden gut abgetrieben, 14 Deka fein gestoßener Zucker, eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze Zimmt, die Schale von 1 Citrone, die geweichte Semmel wird mit 10 ganzen rohen Eiern gut abgetrieben. Zuletzt wird 1 Kilo rothe Herzkirschen dazu gegeben. Ein Casserolle wird gut mit Butter ausgeschmiert, mit geriebener Semmel bestreut, die Massa hineingegeben, das Ganze 1 Stunde langsam backen gelassen, und, gestürzt auf einer Schüssel, zur Tafel gegeben.

335. Kirschkuchen feiner.

(Für 6 Personen.)

28 Deka Butter treibe man flaumig ab, verrühre mit ihr 2 ganze Eier und 3 Dotter gut, verrühre mit diesen 14 Deka Zucker, 1 Limoneschale, $37^1/_2$ Deka Mehl leicht, gebe langsam 2 Händevoll Kirchen dazu und backe das Ganze am Tortenblech.

336. Kirschkuchen-Biscuit.

6 Dotter, $12^1/_2$ Deka Zucker, Citronenschale, 6 Löffel Mehl, 7 Deka Butter, 4 Löffel Schmetten, Schnee aus 6 Eiweiß, alles das wird gut vermengt, hierauf ein Becken fingerhoch mit Butter ausgeschmiert, mit Kirschen belegt und mit Vanille, Zucker bestreut.

337. Kirschkuchen-Bublenina.

(Für 6 Personen.)

Man zerquirle 3 große Eier und geriebene Semmeln, gebe ein wenig Zucker hinzu, lasse die Massa $^1/_2$ Stunde stehen, füge dann $^1/_2$ Seidel ($^1/_6$ Liter) rohen Schmetten, ein wenig Citronenschale hinzu, schmiere eine Form gut aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, belege die Oberfläche dicht mit Kirschen, gieße die Massa darauf, darüber Butter und Zucker und lasse den Kuchen backen.

338. Kleine französische Knödeln.

(Für 6 Personen.)

26 Deka in Würfel geschnittenes Rindsmark oder Rindsfetten läßt man auf dem Feuer gelb werden, sodann gibt man 6 ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Mundsemmeln hinein, und läßt selbe so lange darin, bis das Fett eingezogen ist, damit wird sodann $^1/_4$ Liter Mandelmilch, 2 rohe Eier, 1 rohes Eidotter, etwas Salz, $^1/_2$ Liter Mehl gut verrührt. Die daraus zubereiteten Knödel füllt man mit gutem gedünstetem Kraut, läßt sie $^1/_2$ Stunde in Salzwasser kochen; wenn selbe dann herausgenommen

werden, macht man 2 Hälften daraus, schmalzt sie mit braunen Zwiebeln ab und gibt sie warm zu Tische.

339. Knödel (ganz gewöhnliche).

$1/2$ Kilo Mehl, 2 rohe Eidotter, etwas Salz gibt man in eine Schüssel, dazu etwas Brunnenwasser, rührt den Teig damit an, dann schneidet man 2 große oder 4 kleine Aepfel in kleine viereckige Würfel, gibt sie in die Knödel und kocht sie wie Semmelknödel, schneidet sie in dünne Scheiben und schmalzt sie mit gutem Gansfetten ab, nachdem man sie mit Semmelbröseln bestreut hat.

340. Kolatschen mit Apfelmus.

(Für 6 Personen.)

16 Deka Butter wird mit 3 rohen Eidottern eine Viertelstunde abgetrieben, dazu kommen sodann 14 Deka Zucker, eine Messerspitze gestoßener Zimmt, 3 (gestoßene) Nelken, die fein gehackte Schale von $1/2$ Citrone und zuletzt 30 Deka Mehl. Aus dem hieraus gebildeten Teig werden schöne Kolatschen geformt; auf ein Blech wird ein Papier gelegt, mit Butter beschmiert und die Kolatschen darauf geordnet; in die Mitte der Kolatschen gibt man guten Apfelmus, den Rand derselben beschmiert man ringsherum mit zerklopftem Ei und läßt sie in der Röhre backen, wobei man darauf zu achten hat, daß sie von unten zu backen anfangen. Aus 4 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, mit dem man ganz behutsam 12 Deka fein gestoßenen Zucker verrührt; die Kolatschen werden aus der Röhre genommen, sodann beschmiert man dieselben mit dem Schnee, doch so, daß ein kleiner Rand bleibt, der nicht mit Schnee bedeckt ist, stellt die Kolatschen nochmals zum Backen, und läßt sie so lange in der Röhre, bis der Schnee durchzogen ist, das heißt, bis derselbe nicht mehr roh ist, bestreut die Kolatschen mit Vanillezucker und gibt dieselben entweder als Mehlspeis oder zum Kaffee.

341. Kolatschen (milchig).

(Für 6 Personen.)

Man gibt 6 Deka Butter in ein Casseroll, treibt sie gut mit 3 rohen Dottern ab, nimmt 8 Deka gestoßenen Zucker dazu, etwas fein gehackte Limoneschale, etwas Salz, für 2 h (2 Pfennig) Hefe und 21 Deka Mehl, drei Löffel laue Schmetten, treibt alles das recht gut ab, läßt es eine Stunde gähren, beschmiert ein Backblech mit Butter, gibt einen Bogen Papier darauf, formt aus diesem Teig schöne Kolatschen, läßt sie abermals gähren (aufgehen), bestreicht die Oberfläche mit Butter und backt sie beim gelinden Feuer nur gelb, wenn sie gebacken sind, bereitet man von 3 Eiweiß einen festen Schnee, vermengt den Schnee mit 7 Deka feinem durchgesiebten Zucker, bestreicht die Oberfläche der Kolatschen mit Schnee, stellt sie nochmals in die Röhre und läßt sie $1/4$ Stunde durchbacken und gibt, nachdem man die Kolatschen langsam vom Blech herunter gehoben, in der Mitte eines jeden Kolatschen eine eingesottene Weichsel gut mit Vanillezucker bestäubt. Solche Kolatschen können als Mehlspeis genommen werden oder zum Kaffee.

342. Krapfen.

(Für 10 Personen.)

Man nehme in eine Schüssel 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 8 rohe Dotter, ein wenig Blüth, Salz, ein wenig Citronenschale, ein wenig bittere Mandeln, der Zucker, die Butter und der Dotter werden gut abgetrieben und die Blüth, das Salz, die Citronenschale, die bittern Mandeln, dann 3 Seidel (1 Liter) Mehl, 6 h (5 Pf. Hefe dazu gegeben, alles das recht flaumig abgetrieben, den Teig lasse man dann gehen, mache dann kleine Krapfen daraus, fülle sie mit Eingesottenem, lasse sie abermals gehen und backe sie aus der Butter goldgelb hinaus. Will man Punschkrapfen daraus machen, so nehme man in einen Teller feinen weißen Punsch, im andern durchgesiebten Zucker, tauche dann jeden Krapfen heiß in Punsch ein,

wickle dann die Krapfen in Zucker ein und gebe sie dann zur Tafel.

343. Krapfen (milchig).

(Für 6 Personen.)

6 Deka Zucker werden mit 5 Dotter gut abgetrieben, dann nimmt man mehr als $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, eine Messerspitze Salz, ebensoviel Blüth, für 4 h (3 Pf.) Hefe, von einer halben Citrone die feingehackte Schale. Ferner nimmt man ungefähr $\frac{1}{3}$ Liter lauwarme Schmetten, rührt den Teig damit an, schlägt ihn recht gut durch und stellt ihn an einen lauen Ort zum Aufgehen. Ist dieser Teig genug gegangen, wird das Nudelbrett gut mit Mehl bestäubt, der Teig darauf gelegt, fingerhoch ausgewalgt, mit Weichselribis oder anderem Obst gefüllt, mit dem Krapfenstecher schöne Krapfen ausgestochen, legt sie wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, läßt sie wiederum gut gehen, stellt ein Casseroll auf die Platte, gibt ungefähr Butter auf 5 Centimeter hoch, legt die Krapfen, wann die Butter ganz heiß ist, mit der oberen Seite nach unten hinein, legt jedoch nicht zu viel auf einmal in die Butter, damit die Krapfen nicht gedrängt liegen, sind sie auf einer Seite gebacken, wendet man sie vorsichtig auf die andere Seite um, läßt sie ebenfalls gelb backen, hebt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, läßt die Butter abtropfen, bestreicht sie, so lang sie warm sind, mit Vanillezucker, und gibt sie als Mehlspeis oder zum Kaffee.

344. Kuchen von Königsnüsse.

(Für 4 Personen.)

Man treibt 8 Deka Butter gut ab, gibt 14 Deka fein gestoßenen Zucker dazu, 3 rohe Dotter und 1 ganzes rohes Ei, eine Prise Salz, von $\frac{1}{2}$ Limone die feingehackte Schale und zuletzt 15 Deka Mehl, rührt dieses gut durch und backt diesen Kuchen in eine Tortenform, nachdem er gebacken ist, läßt man ihn auskühlen, jetzt macht man aus 3 Eierklar einen festen Schnee, gibt

8 Deka Zucker, 9 Deka feingemahlene Königsnüsse, für 6 h (5 Pf.) fein gestoßene Vanille, rührt dieses lose durcheinander, schmiert es auf diesen gebackenen Kuchen, läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre backen und verwendet dann den Kuchen nach Belieben.

345. Kuchen zur Chocolade.

(Für 8 Personen.)

Man treibt 16 Deka Butter gut ab, fügt 7 hart gekochte durchpassirte Eidotter dazu, 12 Deka gebrühte geriebene süße Mandeln, 15 Deka feingesiebten Zucker, 21 Deka feines Mehl, Stückchen fein gehackte Limoneschale, walgt den Teig messerrückendick aus und backt ihn auf einem beschmierten Backblech goldgelb, sobald der Kuchen ausgekühlt ist, wird er mit guter Marmelade bestrichen, dann schlägt man einen festen Schnee von 3 Eiklar, rührt 12 Deka feingesiebten Zucker unter den Schnee und bestreicht abermals den Kuchen, nur muß darauf gesehen werden, daß beim Streichen des Schnees die Marmelade nicht verschoben wird, zuletzt bestreut man den Kuchen mit geschälten, gehackten Pitacien und gehacktem Citronat. stellt den Kuchen auf einige Minuten zum Abtrocknen in die Röhre, und wenn er kalt geworden ist, schneidet man ihn in schräge Streifen und bestreut ihn reichlich mit Vanillezucker.

346. Kugel.

(Für 10 Personen.)

Ein Kilo fein zerhacktes Micker, 4 geweichte Mundsemmeln, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ Liter) Syrup, ein wenig Pfeffer, $\frac{3}{4}$ Seidel (etwas über $\frac{1}{6}$ Liter) Gries, $\frac{3}{4}$ Seidel (etwas über $\frac{1}{6}$ Liter) Mehl, 2 gekochte kalte Erdäpfel, 14 Deka Zucker, eine Citronenschale, 10 rohe Eier, die ganze Massa in einem der Größe der Kugel entsprechendem Casserolle gut ausgearbeitet und mit Aepfel gefüllt und in die Röhre zum Backen gegeben.

347. Lempel.
(Für 10 Personen.)

$^1/_2$ Kilo Micker, dazu 2 Mundsemmeln, die Rinde abgerieben und in Wasser geweicht, $^1/_2$ Kilo Mehl, die 2 Semmeln ausgedrückt zu dem Mehl gelegt und 14 Deka Schmalz, 14 Deka Zucker, für 12 h (12 Pf.) weißen Punsch, ein wenig Salz, aus dem Ganzen wird ein Teig geknetet, dieser ausgewalkt, dann der Micker geknetet und ausgewalkt, der Micker auf den Teig gelegt und dreimal geblattelt.

348. Lessie.

Soviel die Eier (4 Eier für 3 Personen) wiegen, ebensoviel Zucker nehme man hiezu, den Zucker vermenge man mit 1—2 Löffel Marmelade, treibe es fein, mache aus Eiweiß einen festen Schnee, schlage alles das mit dem Schnee; bis es recht hoch ist, gebe man es in die Röhre zum backen.

349. Limoniekoch.

8 Eidotter, 14 Deka fein gestoßener Zucker, Schale von einer halben Limone werden eine Stunde gerührt, dann von einer ganzen Limone der Saft, 2 Deka Semmelbröſel, Schnee von 8 Klar dazu genommen, leicht verrührt, die Form mit Fetten und Mehl bestrichen und langsam gebacken.

350. Limonie-Kuchen.
(Für 6 Personen.)

Man nehme 8 Eidotter, 14 Deka fein gestoßenen Zucker, die fein geriebene Schale von $^1/_2$ Limone, rühre dieses eine Stunde, nehme dann von einer ganzen Limone den Saft dazu; 2 Deka Semmelbröſel und einen festen Schnee von den 8 Eiklar, zerrühre ihn leicht, schmiere die Form mit Schmalz, bestreue sie mit Mehl oder mit Semmelbröſeln und lasse den Kuchen langsam backen.

351. Linzer Kuchen.

Man lasse 18 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 5 Deka Zucker, Limoneschale backen und verziere den Kuchen mit Eingesottenem.

352. Linzer Küchelu.

Man nehme 28 Deka Butter, treibe sie recht flaumig ab, 14 Decka Zucker, 8 gekochte Dotter und ein ganzes Ei, Schale von einer halben Limone, alles das rühre man eine Stunde zusammen; ferner rühre man leicht darunter den Saft von einer halben Limone, ein wenig Salz, 2 volle Seidel ($^2/_3$ Liter) Mehl, belege den Becken mit Papier und bestreiche ihn.

353. Livanzen.
(Für 6 Personen.)

In $^1/_4$ Seidel ($^1/_{12}$ Liter) laues Wasser gebe man ein wenig Zucker und 2 Deka Hefe hinein, und sobald die Hefe auf dem Wasser oben schwimmt, mache man die Livanzen wie folgt an: Man nehme zu $^1/_2$ Kilo Mehl 7 Deka Zucker, vier geriebene bittere Mandeln, eine Messerspitze gestoßene Blüth, ebensoviel Salz, ein Stückchen gehackte Citronenschale, 3 rohe Dotter, schütte die Hefe in's Wasser, rühre alles das mit soviel Wasser, als nothwendig ist, an, der Teig wird sehr dünn gemacht, so daß, wenn man den Rührlöffel hinausgibt, nichts daran hängen bleibt. Hierauf stelle man den so hergestellten Teig auf einen lauen Ort, decke ihn mit einem reinen Tuche zu, lasse ihn aufgehen und backe dann mit diesem Teige schöne Livanzen hinaus. Dieselben bestreiche man mit gutem Pflaumenmus oder Eingesottenem oder auch mit Zucker und Zimmt.

354. Lokſch gebacken.
(Für 4 Personen.)

Man mache einen Teig, wie auf Lokschen in der Suppe, walke ihn schön aus und schneide aus ihm finger-

breite Streifen, koche selbe in Salzwasser und lasse sie gut abtropfen, gebe sie in ein Casserolle, füge 6 ganze Eier, ein schönes Stück gutes Gansfett, Zucker nach Belieben, bis es süß ist, von einer Citrone die Schale sammt Saft, ein wenig Blüth, Sultanen und kleine gestiftelte Mandeln hinzu, alles das wird gut durcheinander gerührt, man schmiere ferner ein zweites Casserolle mit fettem Gansfett aus, bestreue es mit Semmelbröseln, gebe die Massa hinein, lasse sie $1/2$ Stunde in der Röhre schön goldgelb backen, stürze sie auf eine Schüssel und trage sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

355. **Macaroni.**

Macaroni werden in Salzwasser weich gekocht; dann werden sie abgeseiht, gut abgeschmolzen, ein Stückchen fein gehackte, geräucherte Zunge, ebenso etwas fein gehackte Citronenschale mische man unter die Macaroni; dann werden sie noch einige Minuten auf die Platte gegeben. Man verwendet diese zur Garnirung des Rindfleisches.

356. **Magronen** (in die Suppe).

Rohe geriebene Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, ein wenig Salz, süße Mandeln, ein wenig Zucker, ganze Eier (1 Ei für 2 Personen), Semmelbröseln nicht zu viel, alles das vermengt, wird löffelweise ins Fetten gegossen und herausgebacken.

357. **Mailänder Blätter.**

Ein halber Löffel Obers wird mit 2 Löffel Mehl zu einem Brei gekocht, sobald er kalt ist, werden darin 6 Dotter einzeln verrührt und der Schnee von den 6 Eiweiß hinein verrührt. Aus der Massa werden 3 Theile gemacht; in den 1. Theil kommt 1 Tafel Chocolade auf Teller gebacken, wenn die Theile ausgekühlt werden, der 2. Theil wird mit Eingesottenem bestrichen, das schwarze in die Mitte gelegt; aus Schnee von 6 Eiklar und von

15 Deka Zucker wird spanischer Wind gemacht, die Theile werden begossen, ehe man die Suppe gibt und in die Röhre zum Trocknen gegeben.

358. **Mandel-Koch.**

(Für 6 Personen.)

18 Deka Zucker, 14 Deka Mandeln werden gebrüht und mit 4 Eiweiß gestoßen, dann mit 10 Dottern, einer Limoneschale und zuletzt mit Schnee von 3 Eiweiß eine Stunde verrührt, in eine ausgeschmierte Form gegeben und in Dunst gekocht.

359. **Mandel-Speise.**

(Für 6 Personen.)

8 Deka süße Mandeln werden gerieben und mit acht Deka feinem gesiebten Zucker, 7 rohen Eidottern, der Schale von 1 Citrone $1/2$ Stunde gut abgetrieben, und der feste Schnee von den 7 Eiweiß dazu genommen. Von Tags zuvor gebackenen Mundsemmeln wird die Rinde abgerieben, und die Semmeln in kleine runde Scheiben geschnitten; sodann werden die Semmeln mit gutem Wein bespritzt, und mit Vanillezucker bestreut. Nachdem diese Vorbereitungen getroffen sind, schmiere man eine Form gut mit Fett aus, bestreue dieselbe mit gut gestoßenem Biscuit, belege den Boden der Form mit Semmelscheiben, und schütte die Hälfte der Mandelmassa darüber. Je eine Scheibe der betropften Semmeln wird mit Marmelade bestrichen, eine zweite Scheibe darüber gegeben, und damit die Mandelmassa belegt. Darüber wird die zweite Hälfte der Mandelmassa gegossen, doch so, daß nichts verschoben wird. Sodann läßt man es in der Röhre 1 Stunde im Dunst langsam durchziehen, stürze es auf eine Anrichtschüssel, und mache ringsherum einen Kranz von Chaudeau. Der Chaudeau muß dick gekocht sein.

360. Mandel-Strudel.

(Für 6 Personen.)

Man mache einen gewöhnlichen Strudelteig, lasse ihn ½ Stunde rasten, nehme ferner 15 Deka Mandeln, acht Dotter, Schnee von 8 Eiern, 15 Deka Zucker, etwas Limoneschalen, rühre dies zusammen eine Stunde. Dann ziehe man den Teig aus, streiche das Gerührte darauf, streue einige Kirschen oder Ribisen hinein, auch ein wenig Semmelbröseln, rolle den Teig nicht fest zusammen und lasse ihn in einem Casserolle, welches man mit Fetten ausschmiert und mit Semmelbröseln bestreut, schön backen. Den Schnee gebe man zuletzt hinein.

361. Marksouflée.

(Für 6 Personen.)

Aus 7 Deka Mark, 4 gekochten Dottern, 4 rohen Dottern, gestoßenen Mandeln, 3 Deka gestoßenen Haselnüssen, 10 Deka Zucker, Saft und Schale von einer halben Citrone, ein wenig Blüth wird eine Massa gemacht, diese gut abgetrieben, dann Schnee von 5 Eiweiß mit Semmelbröseln langsam durchgerührt. Sobald die Form gut ausgestrichen und bestreut ist, gebe man 2 Eßlöffel der Massa hinein, dann Obst auf eine Oblate, dann wieder Massa u. s. w. Dann lasse man sie ¾ Stunden recht backen. Wenn es fertig ist, wird es mit Rum betropft.

362. Mohn-Polender.

(Für 8 Personen.)

⅓ Liter fein gestoßener Mohn, ¼ Kilo Zucker, 14 Dotter, 14 Deka gestoßene Mandeln werden eine Stunde gut getrieben, von dem Eiweiß fester Schnee geschlagen und langsam hineingegossen, die Form ausgeschmiert, mit Mandeln bestreut und eine Stunde im Dunst gelassen. Bis es ausgekühlt ist, werden daraus Messerrücken dicke Blätter geschnitten, sodann wird aus 4 Eiweiß fester Schnee, 14 Deka Zucker und 3 Eßlöffel Marillenmarmelade ein

Crême gemacht. Nun streiche man eine Schüssel mit Schmalz aus, lege darauf ein Polender Blatt, bestreiche es mit Crême, wieder ein Blatt u. s. w., zuletzt wird das Ganze mit Crême überzogen und eine halbe Stunde in der Röhre gelassen.

363. Nudelfransen.

(Für 6 Personen.)

Nudelteig ohne Wasser wird fein ausgewalkt, geschnitten, in Salzwasser aufgekocht, Gansfett hinein gegeben und zum Auskühlen gestellt. Drei Eier im Nudelteig, ebensoviel Dotter in ein Casserolle. Auf 1 Dotter kommt 1¾ Deka Zucker, recht viel Citronensaft und Schale, alles das sehr gut getrieben, bis es fest ist, dann Schnee hinzu und sämmtliches wird in die Nudeln hineingegeben. Ein Casserolle wird mit Gansfett und Semmelbrösel ausgeschmiert. Erst eine Schichte Nudeln, dann die Fülle u. s. w. (die Fülle bestehe aus ungeschälten süßen Mandeln, Zucker, Rosinen, Zimmt) schichtenweise aufeinander gelegt und gebacken.

364. Nudeln.

(Für 4 Personen.)

Ein Seidel (⅓ Liter) Mehl, 3 ganze rohe Eier, einige Tropfen Wasser werden gut verarbeitet, mit einem Nudelholz ausgewalgt, den Teig lasse man ein wenig trocknen, schneide dann schöne Nudeln daraus, die nicht breit, sondern rund sein dürfen, lasse Salzwasser kochen, werfe die Nudeln hinein, rühre sie ein wenig mit dem Rührlöffel auf, seihe die Nudeln, nachdem sie in die Höhe gestiegen sind, durch ein Sieb, schmelze sie mit gutem Gansfetten ab und gebe sie mit Mohn und Zucker oder mit Mandeln und Zucker vermengt als Mehlspeise zur Tafel.

365. Nul prosulta oder kalte Mehlspeise.

(Für 8 Personen.)

Man lasse 1 Seidel (⅓ Liter) gute Schmetten auf Crême kochen; sobald sie kocht, werden 6 Eidotter mit

wenig kaltem Schmetten zerquirlt, in den anfangs erwähnten Schmetten hineingegossen, dann gebe man 14 Deka fein gesiebten Zucker hinzu, 1 Stückchen Limonieschale, alles das lasse man zusammen 5 Minuten kochen und quirle es dann solange, bis es kalt ist. Hierauf wird wieder 1 Seidel (1/3 Liter) Obers (gute Schmettensahne) mit Vanille, Zucker und Limone langsam in den andern hineingerührt, Biscuitteig in der Form zu Grunde gelegt und mit Eingesottenem bestrichen und von dem Crême darauf gegossen und wieder Biscuitteig und Eingesottenes und Crême und das wird so oft gemacht, wie man es gefüllt haben will, dann lasse man es in der Kälte gestehen. Obenauf wird es verziert.

366. Nußkuchen.

(Für 6 Personen.)

Man treibt 11 Deka Butter ab, verrührt dazu zwölf Deka Zucker, ein großes rohes Ei, drei rohe Dotter, sechs Deka Mehl, für 6 Heller (5 Pf.) gestoßene Vanille, bäckt den Kuchen in einem Torten-Reifen, läßt ihn eine Stunde verkühlen, macht dann von drei Eiklar einen festen Schnee, gibt 6 Deka fein gehackte Nüsse, 3 Deka fein gehackte Mandeln, 9 Deka fein durchgesiebten Zucker, mischt Nüsse, Mandeln, Zucker und Schnee lose durcheinander, streicht es auf den gebackenen Kuchen und gibt es auf 12 Minuten in eine weniger warme Röhre. Wenn man den Kuchen zur Tafel gibt, so nimmt man den Reifen von der Tortenform weg, stellt die Torte sammt dem Blech auf eine runde Schüssel und gibt sie zur Tafel.

367. Omelette.

(Für 1 Person.)

Zwei Eigelb, Schnee von 2 Eiweiß, ein wenig Zucker, wenig Mehl werden in eine warme Form gegeben und backen gelassen, dann auf einer Seite mit Obst beschmiert, umgebogen oder gerollt.

368. Omelettesouflée.

(Für 1 Person.)

Aus 2 Eiern, etwas Zucker und Mehl wird ein Tropfteig gemacht, gut verrührt, dann ein wenig Milch dazu gegeben, eine Omelettenform mit Butter heiß gemacht, die Butter abgegossen; der Teig wird dann rasch auf die Form gegossen und die Form dabei gedreht, dann der Teig auf der Form mit Quark gefüllt, gerollt und auf einen Teller gestürzt.

369. Plewe.

14 Deka Zucker und 8 Dotter werden 1/2 Stunde getrieben, sodann mit Schale und Saft von einer halben Limone, sowie mit 8 Deka 7 1/2 Gramm Stärkmehl und Schnee von 6 Eiweiß in eine Form gegossen und langsam gebacken.

370. Pomeranzen-Koch.

(Für 10 Personen.)

28 Deka Zucker, 16 Dotter, von einer ganzen Pomeranze die Schale hineingerieben, Saft von der ganzen Pomeranze, ebenso der Saft von einer Limone werden zusammen 1 Stunde gerührt, zuletzt wird damit 3 1/2 Deka Semmelbrösel, dann ein fester Schnee von 16 Eiweiß leicht verrührt.

371. Pomeranzen-Kuchen.

(Für 10 Personen.)

Man nehme 24 Deka Zucker, 16 Dotter, reibe die Schale von einer ganzen Pomeranze hinein, dazu von der ganzen Pomeranze den Saft, auch von einer Limone den Saft, rühre dieses zusammen 1 Stunde. Zuletzt gebe man 3 1/2 Deka Semmelbröseln drein, von den 16 Eiern mache man einen festen Schnee und zerrühre ihn leicht darunter, gebe die Massa dann in eine tiefe Anrichtschüssel und lasse sie langsam backen.

372. Quadrat.

14½ Deka Mandeln werden mit 1 Eiweiß gestoßen, 14½ Deka Zucker hinzugefügt, aus alle dem ein Teig gemacht, daraus 2 Blätter gewalkt, diese mit Aprikosen gefüllt und mit einem Ueberguß bestrichen, dann schneide man Quadrate und lasse sie langsam backen.

373. Quark-Knödel.

(Für 6 Personen.)

½ Kilo Quark, 7 Deka Zucker, 1 Seidel (⅓ Liter) Semmelbröseln, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 7 Deka Butter werden gut untereinander gerührt und daraus schöne Knödel gemacht. Man lasse überdies Wasser sieden, gebe ein wenig Salz hinein, und lasse die Knödel ¼ Stunde kochen (die Knödel werden rund und so groß wie ein Hühnerei gemacht). Nachdem man sie herausgehoben hat, schneide man runde Scheiben (Pritschen), bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gebe braune Butter darauf. Sodann werden sie bei der Tafel servirt.

374. Quark-Kuchen.

(Für 6 Personen.)

Man nehme 37 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 16 Deka Zucker, 5 rohe Dotter, von einer kleinen Citrone Saft und Schale, arbeite aus all dem auf dem Nudelbrett einen Teig, walge ihn fingerdick aus, beschmiere ein Backblech mit Butter, belege es mit einem Bogen Papier, gebe den Kuchen darauf, lasse ihn licht backen, dann nehme man ¾ Kilo Quark (Topfen), Zucker soviel nöthig ist, 2 rohe Dotter, eine Prise Salz, rühre alles das gut mit diesem Quark ab und bestreiche mit dem steifen Schnee von 4 Eiklar den überkühlten Kuchen, schlage von 8 Eiklar einen festen Schnee, verrühre dazu 15 Deka feinen durchgesiebten Zucker, 8 Dotter, 10 Deka Mehl, rühre alles das lose durcheinander, beschmiere damit den Quarkkuchen, gebe ihn nochmals in die Röhre und lasse ihn 15 Minuten durchbacken. Aus der Röhre genommen wird er gut mit Vanillezucker bestreut.

375. Quark-Kuchen (andere Art).

(Für 8 Personen.)

Aus 40 Deka Mehl, 16 Deka Butter, 15 Deka Zucker, 5 Eidotter, von 1 Citrone die Schale und von ½ Citrone der Saft, eine Prise Salz wird ein Teig gemacht, der auf einem mit Papier belegten Blech gebacken wird. Der Teig darf nicht dicker sein als ein Zeigefinger, und muß derselbe sehr behutsam gebacken werden, damit er nicht vertrocknet. Sodann wird der Kuchen mit Quark beschmiert, den man auf nachstehende Weise bereitet hat: 1 Kilo guter Quark wird gut abgetrieben, 4 rohe Eidotter, etwas Citronenschale, ein Stäubchen Salz, 14 Deka gesiebten Zucker, ein Stäubchen Blüth werden mit dem Quarke gut durchgerührt. Nachdem die Kuchen mit Quark beschmiert sind, wird der Quark mit Schnee bestrichen. Es wird nämlich aus 8 Eiweiß fester Schnee gemacht, der mit den 8 Eidottern und 6 Eßlöffeln gesiebtem Zucker lose zusammengerührt wird. Ist der Quark mit Schnee bestrichen, stellt man den Kuchen nochmals in die Röhre und läßt ihn langsam backen; nachdem er verkühlt ist, schneidet man schöne lange Streifen daraus, bestreut sie mit gutem Vanillezucker und gibt sie als Mehlspeise zur Tafel.

376. Quark-Kuchen mit Crême.

(Für 8 Personen.)

Ein Butterteig wird aus ½ Kilo Butter, aus ½ Kilo Mehl zubereitet und auf einem Blech gebacken; sodann wird er mit gut angemachtem Quark beschmiert; der Quark wird so wie zu einem Quarkstrudel angemacht. Aus 6 Eiweiß wird fester Schnee geschlagen, 10 Deka feiner Zucker, 4 Deka feines Mehl werden in den festen Schnee eingerührt und zuletzt auch die 6 Eidotter dazu; dieses alles wird lose durcheinander gerührt und damit der Quarkkuchen beschmiert, den man sodann noch einmal backt und

mit Vanillezucker bestreut. Dieser Kuchen ist ein beliebtes Kaffeegebäck.

377. Quarkstrudel (milchig).
(Für 6 Personen.)

Aus 1/4 Liter Mehl, 2 ganzen rohen Eiern, 3 Deka Zucker, einer Prise Salz, ebensoviel Blüth, 1 Eßlöffel nicht zu warmen Wasser, Stückchen frische Butter mache man einen lockeren Teig, arbeite ihn am Brett gut mit der Hand ab, gebe in einen Topf Wasser auf die Platte, lasse das Wasser kochen, schütte das Wasser aus und stürze den Topf schnell über den Strudelteig. Indessen macht man folgende Fülle an: 1/2 Kilo Quark wird gut in einer Schüssel abgetrieben, 4 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 7 Deka gereinigte Sultanen, von einer Limone die fein gehackte Schale, eine Prise Salz, ebensoviel Blüth wird gut mit 6 rohen Dottern abgetrieben. Zuletzt kommt von 6 Eiweiß der feste Schnee dazu, man schmiert ein Casserolle oder Becken mit guter roher Butter aus, bestreut es mit geriebenen Semmeln, zieht den Strudelteig wie jeden anderen Strudel auf einem reinen Tuch aus, füllt den Quark hinein auf die Hälfte des Teiges, rollt den Strudel zusammen, gibt ihn in den geschmierten Becken, läßt ihn in der Röhre goldgelb backen, stürzt ihn, nachdem er gebacken ist, auf eine Anrichtschüssel und gibt ihn gut mit Vanillezucker bestreut zur Tafel.

378. Quarkstrudel (fleischig).
(Für 6 Personen.)

Der Teig wird auf dieselbe Art gemacht wie der des milchigen Quarkstrudels, nur gibt man anstatt Butter ein Stückchen reines Gansfetten in den Teig hinein. Die Fülle wird folgendermaßen gemacht: Man nehme 14 Deka feinen Reis, brühe ihn einigemal durch, lasse ihn dann bei lindem Feuer langsam weich dünsten, passire den Reis durchs Passirsieb, nehme 10 Deka feinen Zucker, 4 Deka Gansfett, etwas Salz, 6 rohe Eidotter, treibe alles das

gut ab, gebe dann 7 Deka gereinigte Sultanen, von 1/2 Limone die fein gehackte Schale, zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß hinzu, schmiere einen Becken mit Schmalz aus, bestreue ihn mit Semmelbröseln und verfahre wie beim milchigen Strudel.

379. Rahmstrudel.
(Eine Mehlspeise für Tischebeaw.)

(Für 6 Personen.)

10 Deka frische Butter wird in einer Schüssel gut abgetrieben, 10 rohe Eidotter, dazu 8 Deka Zucker, 6 h (5 Pf.) gestoßene Vanille, 1/4 Liter saueren Schmetten, zuletzt von 5 Eiweiß den festen Schnee, der Schnee wird sehr langsam in die obere Massa hineingerührt, man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht ihn aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und gibt ganz vorsichtig die abgetriebene Massa darauf, rollt den Strudel behutsam zusammen, gibt denselben in ein ausgeschmiertes Casserolle, bestreicht ihn oben mit Butter und läßt ihn 1/2 Stunde langsam backen.

380. Rahmstrudel (andere Art).
(Für 6 Personen.)

6 Dotter, 10 Deka Butter, 38 Deka Zucker, ein wenig Citronenschale, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Schmetten, Schnee von 6 Eier, 2 geriebene Semmel werden zu einem Teig gemacht, dieser ausgezogen und mit Rosinen gefüllt.

381. Reisstrudel (milchig).
(Für 6 Personen.)

Man kocht 1/4 Kilo Reis in guter Milch recht weich, passirt ihn, solange er warm ist, durchs Haarsieb, nimmt 12 Deka Zucker, 6 rohe Dotter, ganz wenig Salz, 7 Deka geriebene, geschälte süße Mandeln, 7 Deka fein geschnittenes Citronat, von einer Limonie die fein gehackte Schale, rührt alles das gut ab und bereitet einen Strudelteig wie auf

jeden anderen Strudel, zieht ihn aus und schmiert diese Reismassa darauf, betropft ihn gut mit Butter, rollt ihn zusammen, schmiert einen Becken mit Butter, bestreicht ihn mit geriebenen Semmeln und gibt den Strudel hinein, läßt ihn langsam backen und gibt ihn dann, mit Vanillezucker bestreut, zur Tafel.

382. Reisstrudel (andere Art).

In gewöhnlichen Strudelteig werden hübsch dick gekochter Reis, nach Belieben Zucker, Eidotter, Rosinen und Mandeln gegeben, zusammengewalkt und gebacken.

383. Reiskranz mit Chaudeau.

14 Deka Reis und Zucker lasse man in 1 Seidel ($^1/_3$ Liter) Milch kochen, rühre ihn bis er auskühlt, nachher gebe man 3 Stamperl (Gläschen) Vanillepunsch, einen Tropfen Alkermessaft, die Schüsserl werden mit Butter ausgeschmiert, darauf wird die Massa gegeben und zu einem Kranz formirt, dann mit Mandeln und Citronat besteckt.

384. Ribis-Kuchen.

Derselbe kann wie der vorstehende Kuchen gemacht werden, indem an Stelle des Quarks Ribisfülle genommen wird, nur muß der Ribis gut eingekocht sein, und zwar mit den Körnern, Marmelade würde fließen. Soll dieser Kuchen fleischig sein, wird anstatt Butter Mark genommen.

385. Nadel von Chocolade.

2 Eier und 1 Eiweiß werden gerührt, 28 Deka Zucker, 28 Deka geriebene Mandeln mit der Schale, Saft und Schale von einer Limonie, Nelken, Zimmt, 2 Taferl Chocolade, eine handvoll Mehl werden eine Stunde gleichfalls gerührt, auf Oblaten gestrichen und Kränzchen gemacht.

386. Rumburger Kolatschen.

Dazu 1 Seidel Milch, 4 Dotter, 14 Deka zerlassene Butter, 4 Löffel Hefe, ein wenig Zucker, Citronenschale, 2 Seidel ($^2/_3$ Liter) Mehl, 14 Deka Mandeln, 14 Deka Rosinen.

387. Sächsische Dalken.

10 Dotter, 7 Deka Zucker an einer Citrone abgerieben, in einem Gefäße abgetrieben, bis ersteres weiß ist, dann von 10 Eiweiß Schnee hineingegeben, so groß wie andere Kolatschen gemacht, mit Zucker und Mandeln bestreut oder von Zucker und Citronensaft eine Glasur darüber gemacht.

388. Salami-Mehlspeise.

(Für 8 Personen.)

Man treibe 14 Deka frische Butter flaumig ab, vermische mit ihr 14 Deka geriebene Mandeln mit Schale, 1 Citronenschale, etwas Zimmt, Nelken und Pigment, 6 Dotter, 4 ganze Eier, 6 Tafeln Chocolade, 3 geriebene Semmel, 14 Deka Zucker, eine Handvoll große Rosinen und ebensoviel gestiftelte Mandeln anstatt Speck. Man formire aus dieser Massa eine dicke Wurst, nähe selbe in mit Butter bestrichene Leinwand ein und lasse sie eine Stunde im Wasser kochen, dann nehme man sie heraus, schneide sie blattweise, bilde einen Kranz auf der Schüssel und in die Mitte gieße man Chaudeau.

389. Salami von Chocolade.

14 Deka Mandeln werden abgeschält, fein gestoßen, so auch 14 Deka Zucker fein durchgesiebt, dann gebe man 4 Tafel Chocolade in ein neues Reindl, lasse sie warm werden, dann gebe man den Zucker und die Mandeln dazu, lasse sie warm werden und bei fortwährendem Rühren trocknen, dann menge man am Feuer einen festen Schnee von 3 Eiklar, lasse es an Kohlen anziehen, was man

glaubt, daß es nicht zu feucht ans Brett kommt, dann schütte man Zucker hinzu, und formire alles das auf einem Brett zu einer Wurst; sollte sie zu trocken sein, setze man sie auf 24 Stunden auf einen feuchten Ort und dann wird sie blattweise geschnitten.

390. Salzburger Königsturban.

(Für 8 Personen.)

14 Deka Reis, 7 Deka Zucker, 3 Deka ganze Mandeln und 1 Löffel Fett werden auf der Platte gut geröstet, die Massa im Mörser gestoßen, dann gieße man $1/2$ Seidel ($1/6$ Liter) Wein hinein, lasse ihn mit der Massa auskochen und rühre sie fortwährend. Bis sie kalt ist, gebe man 8 Dotter, eine Pomeranzenschale und Fleisch von derselben, Saft und Schale von einer halben Citrone, rühre Schnee von dem Eiweiß langsam hinein, schmiere die Form mit hartem Schmalz aus und belege sie mit halben Mandeln, dann gebe man die Hälfte der Massa in die Form hinein, umgebe die Massa mit einem Kranz von Pomeranzenscheiben und eingesottenem Ribis, die andere Massa darüber und lasse so die Massa eine Stunde backen.

391. Salzburger Tartëns.

7 Deka Rindsfett wird mit 14 Deka Zucker eine Viertelstunde getrieben, 10 Deka fein gestoßene Mandeln, ebenso die Schale einer halben Citrone und Pomeranze dazu genommen und damit 3 Eidotter und 14 Deka Mehl gut verrührt, von 4 Eiweiß ein fester Schnee gemacht, ein bischen Mehl aufs Brett gegeben und darauf der Teig gelegt und ausgewalkt, mit einem Ausstecher schöne Formen herausgestochen, ein Blech mit Wachs bestrichen und die Tartëns darauf gelegt, ein Eiweiß Schnee geschlagen, die Tartëns damit beschmiert und dann mit gehackten Mandeln, Zucker und Vanille bestreut.

392. Semmelknödel (milchig).

Um 20 h (15 Pf.) harte Mundsemmeln werden in kleine Würfel geschnitten, in Butter geröstet, bis dieselben schön goldgelb sind; ein Stückchen grüne Petersilie wird gewaschen, klein gehackt und einige Minuten geröstet. Aus 1 Liter Mehl, 3 Eier, etwas Salz und etwas Milch wird in einer Schüssel ein Teig gemacht, mit welchem man die gerösteten Semmeln gut durcheinander rührt; man formt sodann schöne Knödel daraus, kocht sie circa eine $1/2$ Stunde in Salzwasser, zertheilt sie in 4 Stücke, läßt Semmeln in Butter rösten und gibt dieselben auf die Knödel, bevor man sie zu Tische gibt.

393. Semmelschmarren.

(Für 8 Personen.)

6 harte Mundsemmeln werden auf kleine Würfel geschnitten, $1/3$ Liter gute Milch quirlt man mit 4 Eier, 7 Deka zerlassener Butter, einer Prise Salz und 10 Deka Zucker ab. Dies alles wird über die Semmeln gegossen und gut verrührt, worauf man die Semmeln eine Stunde stehen läßt, dann läßt man 10 Deka Butter in einer Pfanne heiß werden, gibt den angerührten Schmarren hübsch gleichförmig darauf, gibt 4 Deka Sultanen, 4 Deka geschnittene Orangenschalen, 4 Deka geschnittene Cädra über den Schmarren, den man so backen läßt, bestreut ihn mit recht viel Zucker und gibt Obstguß extra in einer Saucière dazu.

394. Semmel-Speise (fleischig).

(Für 6 Personen.)

Von vier Tags zuvor gebackenen Mundsemmeln wird die Rinde abgerieben, die Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten, sodann werden dieselben in Schmalz gebacken und in ein reines Casserolle gelegt. — 1 Liter Rothwein wird mit 28 Deka Zucker, etwas Citronenschale, etwas Zimmt, 2 gestoßenen Nelken recht gut abgekocht, so daß der Wein bis zur Hälfte einkocht, und werden damit die gebackenen Semmeln begossen. Eine Form wird ausgeschmiert, sodann mit Papier belegt und hierauf immer eine Schichte Semmel, je eine Schichte gut eingekochter Ribis so lange abwechselnd gelegt, bis alle vorbereiteten

Semmeln verbraucht sind. Das Ganze wird $1/2$ Stunde in die Röhre in Dunst gestellt, wenn es gebacken ist, gestürzt, das Papier weggenommen, und mit Zucker bestreut.

395. **Semmel-Speise** (milchig).

(Für 4 Personen.)

Von 2 Mundsemmeln, die nicht weich sein dürfen, wird die Rinde abgerieben. Die von der Rinde ganz freie Semmel wird in dünne runde, kreuzergroße Scheiben geschnitten und in guter Butter schnell herausgebacken. In $1/4$ Liter Schmetten werden 3 rohe Eidotter, 6 Deka süße Mandeln (ganz fein gebrüht und gestiftelt), 7 Deka Zucker gegeben und gut abgesprudelt über die gebackenen Semmeln geschüttet. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Papier belegt, das Papier wieder mit Butter bestrichen, hierauf wird die angerührte Massa in die Form gegeben, in der Röhre ca. $1/2$ Stunde in Dunst backen gelassen und auf eine Anrichtschüssel gestürzt. Das Papier wird weggenommen und die Torte recht zierlich mit Obst und Früchten belegt. Jede Mehlspeise kann, wenn sie aus der Form gestürzt wird, mit Vanillezucker bestreut werden.

396. **Servietten-Knödel.**

(Für 8 Personen.)

Um 20 h Semmel werden in dünne Scheiben geschnitten, mit $1/2$ Liter Mandelmilch genetzt, 14 Deka Rindsmark wird gut abgetrieben, 6 rohe Eier, 2 rohe Eidotter; dies alles wird vermengt und mit einer Prise Salz und weitern 14 Deka in Würfel geschnittenem Rindsmark gut durchgerührt. Eine reine Serviette wird in kaltes Wasser getaucht, ausgedrückt, und wird die Massa in die Serviette gegeben und fest zugebunden, doch so, daß der Knödel Raum zum Quellen hat, läßt es ca. 1 Stunde in Salzwasser kochen, gibt den Knödel auf eine Anrichtschüssel und schneidet ihn mit einem Zwirnfaden in schöne Scheiben, bestreut die Knödel mit gerösteten Semmelbröseln und gibt sie recht warm zu Tische.

397. **Serviettenknödel** (milchig).

(Für 2 Personen.)

7 Deka Butter, ein wenig Zucker, Schmalz (von Butter), Blüth, Mandeln, 3 Eier werden getrieben, 14 Deka fein geriebene Semmeln hineingegeben, dann wieder getrieben, damit es nicht zu dünn werde, forme daraus einen Knödel, dann lasse man Wasser auf der Platte kochen, binde den Knödel in eine Serviette, so daß die Serviette nicht an den Knödel kommt, gebe diesen in den Topf, decke ihn zu und lasse den Knödel kochen, je nach der Größe $1/2$ oder 1 Stunde. Zu Tische gebracht, wird er abgeschmolzen, entweder in Scheiben (Pritschen) geschnitten oder mit gestiftelten Mandeln bestreut. Auch kann Chaudeau dazu gegeben werden.

398. **Schkubanken.**

(Für 6 Personen.)

Für 20 h (18 Pf.) Erdäpfel (Kartoffeln) werden gewaschen, abgeschält und in einem engen Topfe weich gekocht, hierauf mit 2 Seidel ($2/3$ Liter) Mehl auf der Platte bei gelindem Feuer einige Minuten stehen gelassen; sodann wird es von der Platte genommen, gut durchgerührt, nachdem zuvor Salz dazu gegeben wurde, und werden mit einem in heißes Gansfetten getauchten Löffel Stücke herausgeschnitten, mit gestoßenem Zucker, der mit Mohn vermengt ist, bestreut, mit Schmalz begossen und zur Tafel gegeben.

399. **Schleswiger Kolatschen.**

Man mache aus 3 Dottern, 1 Ei einen geriebenen Teig, lasse ein wenig Schmetten kochen, koche den geriebenen Teig ein, rühre 4 Dotter hinein, gebe $3\frac{1}{2}$ Deka an Citronenschale abgeriebenen Zucker und rühre es. Bis es kalt ist, nehme man Mehl auf ein Brett, lege den Teig darauf, zerwalke denselben fingerdick und mit der Dalkenform schneide man runde Scheiben. Dann schneide man aus der Mitte wieder heraus, tunke beides in Ei und Semmelbrösel und backe es in Fetten aus, bestreue es mit Zucker und gebe in die Oeffnung Eingesottenes.

400. Schneeballen.

In einen guten Brandteig, der mit Zucker gut abgetrieben wird, wickle von einigen abgeschälten Mandeln jede einzelne ein, bestreiche ein Blech mit Wachs, gebe dann Oblaten darauf, lege die eingewickelten Mandeln auf die Oblate, backe sie goldgelb, schneide sie dann von der Oblate ab und gebe sie zum Dessert.

401. Schunkenflecke.

(Für 6 Personen.)

Nudelflecke in Salzwasser werden gekocht, 14 Deka fettes Rauchfleisch in Würfeln geschnitten, Citronenschale, Schmalz und 3 Eier werden gut gerührt, ein Casserolle ausgeschmiert und ausgebröselt, alles hineingegossen und gebacken, nachher mit Mandelmilch und drei Eidottern begossen und noch ein wenig gebacken.

402. Schüszerln.

14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker, ein halbes Ei werden mit 5 Deka süßen, 8 Stück bitteren Mandeln, fein gestoßener Limoneschale durchgearbeitet, man lasse diesen Teig ½ Stunde zugedeckt, dann treibe man ihn wie einen starken Nudelteig aus, steche ihn mit der Schüßlie aus und gebe die Flecke hinein und backe sie gelblich; dann werden sie herausgenommen und mit Eingesottenem gefüllt.

403. Schwedische Körbchen.

Man nehme zum Anfertigen eines Teiges ¼ Seidel (⅙ Liter) weißen Wein, 2 Eier, 7 Deka feinen durchgesiebten Zucker, ein Stückchen Citronenschale, 6 Loth (10½ Deka) Mehl, lasse in einem Reindl Schmalz heiß werden, in dasselbe tauche man die Form und lasse sie so lange darin liegen, bis sie heiß wird, tunke sodann die Form in den Teig und lasse diesen in dem Schmalz goldgelb backen.

Dieses Verfahren wird fortgesetzt, bis aller Teig verbraucht ist, dann stelle man die Körbchen auf eine Schüssel, mache einen dicken Chaudeau, fülle die Körbchen damit und gebe sie dann gleich zur Tafel.

404. Schweizer Kolatschen.

Ein Pfund (½ Kilo) Mandeln, ½ Kilo Zucker, ½ Kilo getriebene Butter, 1 Pfund (½ Kilo) Mehl, 1 Loth (1¾ Deka) Zimmt. für 2 h (2 Pfenn.) Nelken, 1 Muscatennuß, die Schale von einer Citrone, 2 ganze Eier, alles das wird gestoßen. Das Blech wird mit Butter bestrichen und darauf gelegt, dann die Kolatschen mit Ei bestrichen und mit Mandeln und Zucker bestreut.

405. Semmelbaba (milchig).

(Für 8 Personen.)

Altgebackene Mundsemmeln schneide man in dünne Scheiben, tauche jede in Milch ein, lege sie aufs Sieb und lasse sie abtropfen, hierauf schmiere man ein Casserolle mit harter Butter gut aus, bestreue es mit Semmelbrosen, lege eine Schichte vorerwähnter Semmelscheiben auf den Boden und eine Schichte dünn geschnittene Aepfelscheiben, gebe auf die Aepfel eine Mischung von Zucker, Zimmt, Sultanen, gestoßenen Mandeln, dann wieder eine Schichte von Semmelscheiben und verfahre so, bis das Casserolle voll ist, feuchte das Ganze mit zerlassener Butter an, gebe es zum Backen, gieße ein Seidel Schmetten mit 6 Dotter abgesprudelt darauf und lasse es fertig backen.

406. Semmelbofesen.

(Für 1 Person.)

1 Semmel wird in dünne Pritschen geschnitten, in Rothwein getunkt, nachher in Zucker und Ei, in Semmelbrösel emballirt und in Fetten gebacken. Dann wird eine Pritsche mit Eingesottenem beschmiert, die nächste darauf gelegt und mit Zucker bestreut.

407. Semmelknödel (gewöhnliche).

(Für 6 Personen.)

Von 6 altgebackenen Mundsemmeln schneide man ringsherum die Rinde herab, mache daraus kleine 4eckige Würfel, brate sie schön gelb in Schmalz, nehme 1 Kilo feines Mehl, 2 ganze rohe Eier, ein wenig Salz, 2 h (2 Pf.) Hefe und rühre die Semmel, Eier und gebräunte Semmel schön zusammen, schneide mit einem Schöpflöffel runde Knödel heraus, koche sie 1/2 Stunde in Salzwasser, nehme sie heraus, schneide runde Scheiben (Pritschen), schmelze sie und gebe nach Belieben eine oder die andere Sauce darauf.

408. Semmel-Mehlspeis.

Man schneide Mundsemmeln auf Scheiben (Pritschen), backe sie in Butter, bespritze sie mit Marasquin, bestreiche sie mit Eingesottenem, lege zwei Scheiben aufeinander, mache festen Chaudeau und so fort, gebe es in die Röhre, auch etwas Zucker, auch kann man Schnee von einem Ei obenauf geben.

409. Spanisches Brod.

Sechs Semmeln werden in lange Streifen geschnitten und auf Fetten geröstet, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Wein wird mit ein wenig Zucker, Citronenschale, Zimmt, Nelken eine Viertelstunde gekocht, die Semmeln werden in ein Casserolle gegeben, darauf gieße man den durchgeseihten rothen Wein, lasse es stehen, bis die Semmeln ihn aufgesogen haben. In ein mit Fetten ausgeschmiertes und mit Semmelbröseln bestreutes Casserolle wird zuerst eine Schichte Semmeln und dann eine Schichte Eingesottenes und so fort gelegt, lasse das Ganze eine Viertelstunde backen.

410. Speise aus geriebenem Teig (milchig).

(Für 4 Personen.)

Aus einem ganzen Ei und 2 rohen Eidottern macht man geriebenen Teig, kocht denselben in guter Milch ein und läßt ihn sodann verkühlen; 3 rohe Eidotter und eine Prise Salz werden eingerührt und das Ganze auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett fingerdick ausgewalkt; mit dem Krapfenstecher sticht man sodann runde Scheiben aus diesem Teig, ballirt diese Scheiben in Mehl, sodann in einem zerklopften Ei und schließlich in feinen weißen durchgesiebten Semmelbröseln, backt alle diese Scheiben in guter Butter schön gelb ab, beschmiert ein Casseroll gut mit frischer Butter, legt eine Schichte der gebackenen Scheiben hinein, bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt, und verfährt so fort, bis die Form ziemlich voll ist, dann gießt man 1 Liter guten Schmetten darüber, läßt es in der Röhre gut durchziehen, stürzt es auf eine Schüssel und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

411. Spritzkrapfen.

(Für 6 Personen.)

1/2 Seidel (1/6 Liter) Wasser wird zum Kochen gegeben, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Mehl, Zucker und Salz wird mit einem Stückchen Fett fest eingekocht. Sobald es gekocht ist, gebe man ein Stückchen gut zertriebenes Fett dazu und lasse es auskühlen; dann werden nach und nach 6 Eier dazu gerührt. Dann wird es in die Spritze gefüllt und in heißem Fett gebacken.

412. Tiroler Strudel.

(Für 8 Personen.)

24 Deka Rindsmark wird mit 35 Deka Mehl auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet, sodann nimmt man 3 rohe Eidotter, ein ganzes rohes Ei, 7 Deka feingestoßenen Zucker, 4 Löffel Punsch, 1 Löffel Rosenwasser, 2 h (2 Pf.) Hefe, 1 Prise Salz, von einer Citrone die fein gehackte Schale

und macht einen Teig daraus, walkt ihn auf dem Nudelbrett aus, legt ihn dann wieder zusammen, walkt ihn abermals aus, wiederholt dieses zweimal, sodann wird er Messerrücken dick ausgewalkt. Man belegt ihn sodann mit Mohn, Aepfel oder Marmelade, rollt ihn zusammen, beschmiert eine Pfanne mit Gansfett, läßt ihn eine Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei und läßt ihn in der Röhre backen.

413. Tiroler Strudel (milchig).

Ein Butter- oder Markteig wird auf ein Blech gegeben, mit Mandelfülle oder Eingesottenem gefüllt und darüber abermals ein Teig gegeben. Dieser wird mit Eier oder Fetten bestrichen und darauf grob gestoßene Mandeln und Zucker gestreut, sodann zum Backen gegeben.

414. Vanille-Krapfen.

(Für 6 Personen.)

14 Deka Mehl, 4 Deka Rindsmark, 1 Prise Salz, ebensoviel Blüth, 6 Deka gestoßener Zucker, 1 rohes Ei und 1 rohes Dotter; aus diesem allen wird ein Teig bereitet, dann dieser zu dicken Nudeln ausgewalkt. Man bereitet nun folgende Fülle: 7 Deka gebrühte, gestoßene Mandeln, 4 Deka feiner Zucker, von 1/2 Limonie Schale und Saft, 2 rohe Eidotter, all das wird gut abgetrieben, zuletzt von 2 Eiweiß Schnee. Mit dieser Massa wird obiger Teig gefüllt und Krapfen daraus geformt. Man stellt ein Casserolle Gansfett auf die Platte, läßt es heiß werden und backt diese Krapfen schnell heraus, bestreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Vanillezucker und gibt sie als Mehlspeise zur Tafel.

415. Vanille-Kucherl.

(Für 8 Personen.)

1/2 Kilo fein gesiebter Zucker wird mit 7 ganzen Eiern mittels einer Schneeruthe recht gut durchgearbeitet und

50 Gramm Vanillezucker, sowie 1/4 Kilo feines Pudermehl langsam hineingegeben. Von der Massa wird mit einem Löffel auf ein mit Fett beschmiertes Blech kleine kreuzergroße runde Häuferl gelegt; dieselben werden 3 Stunden an einem lauwarmen Ort stehen gelassen, sodann werden sie bei mäßigem Feuer gebacken und mit einem Messer vom Bleche abgelöst.

416. Weichsel- oder Kirschkuchen mit Uebergus.

14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 Dotter werden zu einem Teig angemacht und am Brett ausgewalkt, eine handvoll Mehl wird zum Auswalken genommen und 2 große Kuchen gemacht, auf dieselben gebe man aufgelöste Kirschen oder Weichsel, streiche mit von 4 Eiweiß geschlagenem festen Schnee, den man mit 15 Deka feinem Zucker vermischt hat, auf den Kuchen und backe ihn langsam. Der Geschmack kann von Citrone oder Vanille sein.

417. Zimmtkolatschen.

38 Deka Butter werden gut abgetrieben, hiezu kommt: 1 Ei, 7 Deka Zucker, 7 Deka ungeschälte Mandeln, 3 1/2 Deka geschälte, 4 1/2 Gramm Zimmt, 1 Tafel feine Chocolade, 3 Nelken gestoßen, 2 Deka geriebenes Citronat, von einer Citrone die Schale, ein wenig Salz, 14 Deka Mehl, 1 Stunde wird dies getrieben. Kolatschen werden geformt, mit Ei bestrichen und mit Mandeln und Zucker bestreut, und in die Mitte desselben eine Weichsel gesteckt, sodann auf Oblaten in lauer Röhre gebacken.

418. Zimmtkranzl.

Man gebe 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 14 Deka Mandeln, 14 Deka Mehl und 1 Ei auf ein Brett, arbeite alles das durch, füge Zimmt, Nelken, Saft und Schale von einer Citrone dazu, forme Kranzl, bestreiche sie mit Wasser, Zucker und Mandeln und backe sie.

419. Zimmtkuchen.

25 Deka Zucker rühre man mit 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, 9 Gramm Zimmt, Schale von einer Citrone, 25 Deka Mehl zu einem Teig, bestreiche ein Blech mit Wachs, mache kleine Kuchen aus dem Teig, streue darauf Zucker, fülle es mit Mandeln und lasse es langsam backen.

420. Zimmtrollen.

1/2 Kilo Mehl, 21 Deka Butter, wenn sie milchig, oder Mark, wenn sie fleischig sein sollen, ein wenig Salz, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Wein, 1/4 Seidel (1/12 Liter) saure Schmetten, wenn sie milchig, oder Mandelmilch, wenn sie fleischig sein sollen, werden recht abgeknetet, auf einen Teller in der Kälte eine halbe Stunde gelassen, dann ausgewalkt wie Nudelteig, daraus viereckige Stücke gemacht, um die Zimmtform gerollt, lose mit Bindfaden gebunden und dann in heißem Schmalz gebacken. Dann kann man sie, wenn sie kalt sind, inwendig mit Crême füllen.

421. Zucker-Hasen.

12 Deka süße Mandeln, 7 Deka bittere, 14 Deka Zucker, 14 Deka Chocolade, 2 h (2 Pf.) Zimmt, Limonieschale, 7 Deka trockenes Brod, Nelken, Neugewürz mit Schnee werden gut vermengt und einem Hasen ähnlich formirt, dann mit Syrup bestrichen, mit Citronat gespickt und dann gebacken.

422. Zwetschkenknödel ohne Hefe (milchig).

(Für 6 Personen.)

Von zwei Mundsemmeln schneide man die Rinde ab und weiche die Semmeln in Milch, drücke selbe gut aus, nehme 1/2 Kilo Mehl, 14 Deka Quark, 7 Deka Butter, 4 Eier und mache daraus einen schönen Nudelteig, walke ihn am Brette aus, schneide schöne Vierecke daraus, gebe in jedes eine Zwetschke, schließe das Viereck, indem man es gut zusammendrückt, lasse so die Knödel 10 Minuten in

Salzwasser kochen, hebe sie dann heraus, gebe braune Butter und nach Belieben Zucker und Zimmt oder geriebenen Käse darauf.

423. Strudel (fein ausgezogen).

Ungefähr 1/4 Kilo Mehl, 1 Ei, etwas laues Wasser, eine Messerspitze Fett, ein Stäubchen Salz, etwas fein gestoßener Zucker werden zu einem nicht zu festen Teig gemacht und gut getrieben. Dieser Teig kann mit verschiedener Fülle wie Aepfel, Kirschen, Weichsel, Trauben und anderen Früchten bereitet werden. Der fertige Teig wird rund gemacht und unter einen warmen Topf gesetzt. Man läßt ihn so einige Zeit ruhen, sodann wird er auf ein mit etwas Mehl bestreutes Tischtuch ganz dünn ausgezogen. Wenn der Rand dick bleibt, so wird er abgeschnitten, auf den ausgezogenen Teig hingegen etwas auf Fett gelb geröstete Semmelbrösel oder geriebene Semmel gestreut, etwas Fett getropft, die geschälten in Scheiben geschnittenen Aepfel zur Hälfte des Teiges belegt, gestoßener Zucker, etwas gestoßener Zimmt, fein gehackte Citronenschale, Stückchen gehackten Citronat und etwas gestiftelte Mandeln, dies alles gerollt in einem ausgeschmierten Becken oder Casserolle schön gelb gebacken, kommt mit Zucker bestreut zu Tische. Auf dieselbe Art wird mit anderer Füllung verfahren.

424. Tag- und Nachtmehlspeise.

In ein halbes Seidel (1/6 Liter) Milch wird, wenn sie warm ist, ein Seidel Mehl gekocht, dazu kommen 10 Deka Zucker mit Citronengeschmack. Alles das wird auf der Ofenplatte gerührt bis es steif ist. Hierauf läßt man die Masse auskühlen, gibt zu ihr 7 Deka Butter und schlägt 8 Dotter, einen nach dem anderen hinein, und verrührt es gut, fügt dann noch 3 Deka fein gestoßene Mandeln, von 8 Eiweiß Schnee zu der Masse, verrührt sie langsam und theilt sie in 4 Theile. Den 1. Theil läßt man mit Chocolade, den 2. mit Alkermessaft, den 3. mit Spinat, den 4. Theil gelb eine Stunde in Dunst kochen.

XI. Torten.*)

Auf jede Torte kann man einen Guß machen, wodurch die Torte einen schönen Glanz bekommt. Man gibt nämlich ½ Kilo Staubzucker (d. i. rein durchgesiebten Zucker) in einen reinen festen Topf gießt etwas kaltes Wasser dazu, und treibt es recht lange ab; je länger der Zucker abgetrieben, desto schöner wird der Guß. Die nöthige Menge Wasser läßt sich nicht bestimmen. Ist der Guß zu dick, bleibt er auf einem Platze, ist er zu flüssig, läuft er herunter; deshalb muß man darauf sehen, das richtige Quantum Wasser zu nehmen. Auch kann man in den Guß etwas Citronensaft geben, was demselben einen guten Geschmack gibt. Wird die Torte mit einem Guß übergossen, so wird dieselbe sodann in einer überkühlten Röhre übertrocknet und dann nach Belieben mit Früchten verziert.

425. Aepfel-Torte.

Man lasse ½ Kilo Zucker spinnen, schneide ½ Kilo geschälte Maschenzker-Aepfel in feine Scheiben hinein, lasse es zu einem Brei dünsten, dann gebe man ¼ Kilo fein gestiftelte Mandeln, 8 Deka gestiftelten Citronat hinzu, lasse alles an einem warmen Orte stehen, damit es fester wird, lege eine Oblate auf ein umgestürztes Mehlspeisblech und drücke die Massa fest darauf, lasse dieselbe trocknen, ziere sie mit Eis oder mache daraus eine Wurst und wickle sie in gröblichem Zucker.

426. Biscuit-Torte.

38 Deka Zucker wird mit etwas Vanille fein gestoßen, von einer Limonie Schale und dies mit 3 ganzen Eiern, 8 Dottern flaumig getrieben, dann fester Schnee aus 5 Eiklar löffelweise und zuletzt 17 Deka Mehl hineingegeben. Dann bestreiche man 3 Tortenteller mit Schmalz, theile den Teig hinein und backe sie in gelinder Röhre. Dann lasse man die Blätter überkühlen, fülle jedes Blatt mit Eingesottenem, setze sie übereinander und überziehe die Torte mit Himbeereis.

*) Auf alle Speisen, denen zuletzt Schnee hinzugefügt wird, müssen Semmelbröseln mit ein wenig Mehl gestreut werden, um das Zusammenfallen der Torten, Pudding (Auflaufe) &c. zu verhüten.

427. Biscuit-Torte (andere Art).

(Für 10 Personen.)

20 Deka Zucker werden mit 12 rohen Eidottern eine halbe Stunde getrieben, sodann wird der feste Schnee von den 12 Eiweiß und zuletzt auf den Schnee 14 Deka Mehl gegeben und langsam verrührt. Die Massa theilt man in zwei ausgeschmierte Formen und läßt sie langsam backen. Der eine Theil wird mit einer beliebigen Marmelade beschmiert und der zweite Theil darüber gegeben. Obenauf macht man eine Glasur und verziert die Torte nach Belieben.

428. Blätter-Torte.

Man mache von ½ Kilo Mehl, etwas Fett, 3 Dottern und Wasser einen festen Strudelteig, arbeite ihn gut aus und lasse ihn rasten. Dann wird ½ Kilo Fett weich geknetet, der Teig viereckig gewalkt, dann Fett eingeschlagen und an einen kalten Ort gestellt; nach 5 Minuten wird der Teig 4 Spannen groß in ein gleiches Viereck gewalkt, sowohl von oben als auch von unten hinauf, der 3. Theil übereinander gelegt und mit dem Walkholz leicht niedergedrückt, so daß der Teig übereinanderliegend einen dreimal so langen als breiten Streifen gibt, das wird einigemal überschlagen, dann wird der Teig viereckig gewalkt (fünfmal überschlagen). Wenn warm ist, mache man den Teig härter und lasse das Fett vorher in Eiswasser liegen und den Teig zwischen jedem Zusammenschlagen unter eine Schüssel geben und ihn im Kalten stehen, nach 5 Minuten umwenden und wiederum nach 5 Minuten umschlagen und wird dabei so wenig Mehl als möglich zum Unterstreuen gebraucht; wenn der Teig fünfmal geschlagen ist, schneide man 4 Theile, walke sie aus, bestreiche jedes Blatt mit Eiweiß und backe sie schön weiß, dann bestreiche man jedes Blatt mit anderem Eingesottenen und am vierten obenauf kommt Eis aus Eiklar mit Zucker vermengt (man kann ihn verschieden färben) und damit wird die Torte verziert und im lauen Ofen backen gelassen.

429. Brod-Torte.

12 Deka Schmalz mit 8 Dotter flaumig abgetrieben, 14 Deka Mehl, ferner geriebene Mandeln sammt der Schale, 14 Deka Zucker, von einer Limonie Schale und um 2 h (2 Pf.) Zimmt, etwas Nelken, Neugewürz, Salz, um 4 h (4 Pf.) rothen Wein, alles das wird wieder zusammengerührt und dann 25 Deka geriebenes Brod eingerührt und zuletzt 8 Eiklar Schnee hineingegeben und dann in einer Tortenform gebacken.

430. Brod-Torte (andere Art) (für 2 oder 3 Torten).

49 Deka Mandeln werden mit der Schale gut abgerieben, 1/2 Kilo Zucker wird mit 20 Dottern flaumig abgetrieben, 1 Deka Zimmt und Nelken, 1 Citronenschale, 7 Deka geriebenes Hausbrod, 7 Deka gestiftelte Mandeln, 7 Deka gestiftelter Citronat zu einem Teig gemacht, dieser eine Stunde getrieben, Schnee von 12 Eiweiß gemacht, dann in die Form gegeben und diese ausgebröselt und gebacken.

431. Brod-Torte (andere Art).

14 Deka Zucker, 14 Deka geriebene Mandeln, 8 Dotter, 7 Deka Chocolade, 2 Deka geriebener Citronat, Nelken, Zimmt, Vanille, Limonieschale werden getrieben, Schnee aus 4 Eiklar eingerührt und backen gelassen.

432. Brösel-Torte.

Man nehme auf die Tafel 3/4 Kilo Mehl, 1/2 Kilo Butter oder Schmalz, je nachdem man sie milchig oder fleischig haben will, blattweis geschnitten, 1/4 Kilo Zucker, mit dem Walkholz arbeite man alles durch, gebe dazu 1 Ei, 4 Dotter, Salz, mache den Teig daraus, bereite eine Tortenschüssel vor, fülle den Boden mit der Massa aus, gebe darauf Eingesottenes, mache ein Gitter darüber, bestreiche sie mit Eier und backe sie.

433. Crême-Torte.

20 Deka Mandeln und 20 Deka Zucker werden mit 10 rohen Dottern abgetrieben, eine Messerspitze Zimmt, Schale und Saft von einer Limonie, ein Eßlöffel Arak, alles das wird 20 Minuten durchgetrieben. Von den 10 Eiweiß wird fester Schnee gemacht, worauf man 5 Deka Mehl gibt, verrührt alles lange durcheinander und bäckt es wie jede andere Torte. Wann diese kalt ist, füllt man sie mit Crême, der folgendermaßen gemacht wird: 2 ganze Eier werden mit 4 Dotter, 25 Deka feinem Zucker, von 2 Pomeranzen und 2 Citronen Saft und etwas Schale von einer Pomeranze, alles das wird in einem irdenen Topf auf dem Feuer gequirlt, bis die Masse dick wird. Der eine Theil der Torte wird mit diesem Crême belegt, mit dem anderen Theil bedeckt und je nach Belieben wird die Torte verziert.

434. Chocolade-Torte.

4 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit ihnen werden 7 Dotter, 14 Deka Zucker, Gewürz je nach Geschmack, Limonieschale, Citronat 3/4 Stunden gerührt, zuletzt 5 1/4 Deka Mehl und 1 1/2 Tafel Chocolade hineingegeben und gebacken.

435. Chocolade-Torte (andere Art).

12 rohe Dotter, 16 Tafel Chocolade, 38 Deka geriebene Mandeln, 28 Deka Zucker an der Citrone und Pomeranze abgerieben, ein wenig Punsch, Saft von einer Citrone und 2 Orangen, Zimmt, Vanille, 3 Deka Citronat, alles das wird 1 Stunde gerührt, Schnee von 12 Eiweiß hinzugegeben und in zwei Hälften gebacken und zwar wird die eine Hälfte geschmiert, die andere darauf gegeben.

436. Citronat-Torte.

4 Dotter werden mit 28 Deka Zucker und 4 ganzen Eiern 1 Stunde getrieben, dann mische man 28 Deka Mandeln,

14 Deka Pistazien, 21 Deka Citronat, von 2 Citronen die Schalen, welche fein gehackt werden, und lasse das Ganze backen. Man überziehe die Torte mit Pomeranzeneis und ziere sie mit Früchten.

437. Citronen-Torte.

28 Deka gestoßene Mandeln, Saft und Schale von 1 Limonie werden gut getrieben, 28 Deka Zucker, 3 Eiweiß-Schnee, auf eine Schüssel wird eine Oblate gelegt, die Hälfte darauf gestrichen und gebacken, wenn es verkühlt, 5 Eier Schnee mit Vanille-Zucker.

438. Dattel-Torte.

28 Deka Datteln in Scheiben (Pritschen) geschnitten, 28 Deka Zucker, 28 Deka Mandeln, zur Hälfte gestiftelt, zur Hälfte gestoßen, werden in einem aus 10 Eiweiß gemachten Schnee langsam verrührt und dann in einer Tortenform gebacken.

439. Erdäpfel-Torte.

8 Dotter, 21 Deka Zucker, 14 Deka geriebene Mandeln, um 4 h (4 Pf.) bittere Mandeln, 7 Deka Erdäpfelmehl lasse man backen, dazu wird von 6 Eiweiß Schnee und von einer halben Limonie Saft und Schale hineingegeben.

440. Französische Torte.

Dazu: 10 Deka Butter, 1 Ei, 3 Dotter, 21 Deka Zucker, 21 Deka Mandeln, Saft und Schale von einer Citrone und ein wenig Blüth und wie jede andere Torte zubereitet.

441. Frittel-Torte.

Ein Nudelteig aus einem Ei, zu dem ein wenig Zucker gegeben wird, wird ausgewalkt, mit einer Dalkenform rund ausgeschnitten, in Fetten ausgebacken, mit Fülle bestrichen und aufeinander schichtenweise pyramidenförmig gelegt. Ferner wird aus 8 Eiweiß Schnee gemacht, dann 7 Deka Zucker und ein Löffel Sulzfülle hinzugefügt, das Ganze über die schichtenweise gelegten Fritteln gestrichen, mit gedünstetem Obst oder süßen Mandeln besteckt, $^1/_4$ Stunde in der Röhre zum Backen gelassen und mit Zucker bestreut.

442. Gemischte Torte.

28 Deka Mandeln, 30 Deka Zucker, 18 rohe Eier, 1 Citrone (Schale und Saft) werden verrührt und in zwei Hälften abgetheilt. Zu der einen Hälfte kommen 7 Deka Cacao, der zerlassen wird, indem man denselben in einem Töpfchen auf einen lauen Platz stellt, wo er langsam zerfließt. Zu der anderen Hälfte kömmt etwas Vanille und für ca. 2 h (2 Pf.) Punsch. Man treibt jeden Theil eine halbe Stunde recht ab, hierauf wird jeder Theil dieser Torte separat gebacken, nachdem sie ausgekühlt sind, wird ein Theil derselben mit Marmelade bestrichen und der andere Theil darauf gelegt, worauf die Torte nach Belieben verziert werden kann.

443. Gerührte Torte.

25 Deka Butter werden 1 Stunde getrieben, dann mit 6 rohen Dottern, 4 ganzen Eiern, 25 Deka gestoßenem Zucker, 25 Deka Mehl, ein Bißchen Salz und Blüth gut verrührt, sodann Schnee von 2 Eiklar langsam hineingerührt, eine Form mit Butter ausgeschmiert und mit Semmelbröseln bestreut. Man gebe nun die Hälfte der Massa hinein, fülle sie mit geriebener Chocolade und ein wenig Vanille, gebe die andere Hälfte darauf und lasse sie eine Stunde backen.

444. Gerührte Torte (andere Art).

14 Deka Schmalz fein getrieben, 7 Dotter, 1 Seidel ($^1/_3$ Liter) feines Mehl, ein wenig Liqueur, Limonieschale

und Blüth, 14 Deka Zucker, Bißchen Salz treibe man 1 Stunde, rühre Schnee von 2 Eiklar und lasse sie sodann backen.

445. Gerührte Torte mit Chocolade gefüllt.

7 Deka Schmalz, 7 Deka Abschöpffetten werden 1 Stunde gerührt, nachher werden 5 Dotter, jeder einzeln, 25 Deka gesiebter Zucker, ein wenig Blüth, Saft und Schale einer halben Citrone, ein Stückchen Vanille, Salz und $^1/_2$ Seidel ($^1/_6$ Liter) Mehl, zuletzt $2^1/_2$ Eiklar Schnee hineingegeben, nun lasse man das Ganze auf einer ausgeschmierten und bestreuten Tortenform backen.

446. Glas-Torte.

Von 7 Eiern mache man Schnee, rühre langsam 17 Deka Zucker, Vanille, 14 Deka Mandeln und 4 Deka Mehl, fülle es in zwei Papierkapseln, die man nach dem Backen mit warmen Wasser befeuchtet, um nachher das Papier abzulösen, und setze sie mit Marillensulz aufeinander, oben bestreiche man die Flächen mit fetter Hagebuttenfülle und überziehe sie mit Wassereis.

447. Gries-Torte.

25 Deka fein gestoßener Zucker, von einer Limonie die feingehackte Schale, dann nimmt man von 1 Citrone den Saft, 30 Stück süße gebrühte Mandeln werden fein gerieben, 8 Deka feinen Kindergries, dieses alles wird mit 8 rohen Dottern gut verrührt, zuletzt kommt der steife Schnee von 8 Eiweiß, die Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl bestäubt, die Massa hinein gegeben und langsam gebacken. Nachdem die Torte kalt ist, wird sie in der Mitte mit einem scharfen Messer durchschnitten, mit einer guten Marmelade wird die eine Hälfte der Torte bestrichen, die andere Hälfte daraufgelegt und mit Vanillezucker bestreut. Diese Torte kann als Mehlspeis verwendet werden.

448. Gries-Torte (andere Art).

(Für 6 Personen.)

6 Dotter werden mit 20 Deka Zucker, 10 Deka feinen Gries, einem Stäubchen Salz, 1 bitterer Mandel, Saft von einer halben Citrone eine Viertelstunde gut gerührt, sodann Schnee von 6 Eiweiß zugefügt, alles das in eine mit Fett ausgeschmierte und mit Mehl eingestaubte Tortenform gegeben und in einer bereits warmen Röhre langsam gebacken. Diese Torte kann mit Chaudeau oder Fruchtsaft oder mit einer Glasur versehen, zu Tische kommen, auch erkaltet mit einem Messer getheilt, mit Marmelade gefüllt und dann mit Zucker bestreut werden.

449. Iglauer Torte.

14 Deka Gansfett wird gut abgetrieben, dazu kommen 21 Deka Zucker, 14 gekochte durchpassirte Dotter, ein wenig Zimmt, Nelken, etwas Limonieschale, dies alles gut verrührt, in zwei Hälften gebacken und mit Eingesottenem gefüllt.

450. Johannisbeeren-Torte.

Aus 22 Deka Mehl, 15 Deka Butter, 8 Deka Zucker, 2 rohen Eidottern, der Schale von einer Citrone, etwas Salz, etwas Blüth wird ein Teig gemacht, fingerdick ausgewalkt und auf einem Tortenbleche schön gelb gebacken. 14 Deka Johannisbeeren werden in ein Casseroll durchpassirt und 28 Deka Zucker hinein gegeben und 5 Minuten rasch backen gelassen. Mit dieser Fülle wird die überkühlte Torte beschmiert, hierauf eine Schichte schöner, großer, geklaubter Erdbeeren gelegt, und die Erdbeeren wieder mit Ribismus bestrichen. Dieses alles muß schnell gemacht werden, weil sonst der gekochte Ribis hart werden und sich nicht gut schmieren lassen möchte.

451. Kaffee-Torte.

25 Deka Mandeln werden mit 2 Eiweiß gestoßen, 25 Deka Zucker, 12 Dotter, Schale und Saft von einer

Citrone, ein wenig Vanille, 3 Deka gut gebrannten Kaffee und zuletzt mit 6 Eiklar Schnee vermengt und in einer Tortenform gebacken.

452. Kaiser-Torte.

28 Deka Zucker, 28 Deka Mandeln mit Limoniesaft gestoßen, 8 harte Dotter, 7 Deka Butter ebenfalls gestoßen, gebe man auf's Brett, 7 Deka Mehl, Limonieschale, mache einen Teig wie auf Nudel, die eine Hälfte auf ein Tortenblech, gebe darauf Fülle, die andere Hälfte darauf und läßt sie dann backen.

453. Kastanien-Torte.

In jede Kastanie wird eine kleine Oeffnung gemacht. Sodann werden die Kastanien mit etwas Wasser auf die Platte gestellt und daselbst so lange gelassen, bis sich dieselben schälen lassen, dann putzt man sie ab; da sie weich sind, läßt man sie durch ein Haarsieb passiren. Zu ½ Kilo Kastanien werden 15 Deka Mandeln, die man gebrüht und gerieben hat, ferner Schale und Saft von einer Citrone, 10 Eidotter und 15 Deka feiner Zucker verwendet. Dies alles wird 1 Stunde getrieben; zuletzt kommt von den 10 Eiweiß der Schnee dazu. Sodann wird die Torte wie jede andere Torte gebacken.

454. Kastanien-Torte (andere Art).

25 Kastanien werden klein geschnitten, mit ihnen 26 Deka Zucker, ⅓ Kilo Mandeln, Citronenschale, länglich geschnittener Citronat, 3 ganze Eier, 5 Dotter eine Stunde verrührt und die Massa ins Tortenblech gegeben und gebacken.

455. Kastanien-Torte (noch andere Art).

Man siede große Kastanien weich und treibe sie durch ein Sieb; zu 21 Deka nehme man 28 Deka Zucker, den man mit 12 Dotter eine halbe Stunde rührt; dann knete man aus dem Kastanienmark, Vanille, Zucker, Schnee von

6 Eiern und 7 Deka Mehl einen Teig, forme ihn in 3 Tortenreife und fülle ihn mit Mandeln. Von den gesottenen Kastanien schneide man 15 Deka fein, ebenso 15 Deka ungeschälte Mandeln und 5 Deka Citronat und menge alles dies. Dann rühre man 40 Deka Zucker, 7 Dotter, gebe Limonieschale, Zimmt, Nelken, Blüth und Schnee von 7 Eiern, gebe das Gemischte dazu und lasse es langsam backen. Ausgekühlt überschneide man es, fülle es mit Marmelade und mache eine Glasur darüber.

456. Kranz-Torte.

28 Deka Mandeln mit Schale, 28 Decka Zucker, 2 Tafel Chocolade, 28 Deka Cädra, 2 Eier, 2 Dotter, Limoniesaft und Schale, Vanille, Nelken, Zimmt und Blüth, ein wenig Wein mit Pottasche aufgelöst, 1 Seidel (⅓ Liter) Mehl, dieses wird gut geknetet, lang ausgewalkt, auf Oblaten gebacken und Eingesottenes darauf und ein Kranz und wieder in der Röhre abgetrocknet. Kranz: 14 Deka Mandeln lang geschnitten, 14 Deka Zucker, von 2 Eier Schnee, das Blech mit Wachs beschmiert.

457. Kranzel- oder Körbel-Torte.

43 Deka Zucker mit 4 Eiklar getrieben, dann wieder mit Citronenschale und Saft gut getrieben, bis es dick wird, dann wird ¼ Kilo geschälte fein geschnittene Mandeln hineingerührt, 18 Deka Mehl langsam eingerührt, auf Papier Muster nach Belieben gemacht und in lauer Röhre langsam gebacken.

458. Linzer-Torte.

14 Deka Fetten wird gut getrieben, aus 14 Deka gesiebten Zucker, 4 gekochten Dottern, einem rohen Ei, einem rohen Dotter, einem Löffel Punsch, ein wenig Rosenwasser, aus 7 Deka gestoßenen Cädra, aus Saft und Schale von einer halben Citrone und von einer halben Orange, aus 7 Deka gebrühten und gestoßenen süßen

Mandeln, aus 3 bitteren Mandeln, ein wenig Salz, einer Messerspitze Muscatblüth und einem Stamperl (Gläschen) guten (nur nicht rothen) Wein, alles das wird verrührt, dazu 1 Seidel (1/3 Liter) Mehl, daraus ein Teig gemacht, bis er fest ist. In die Tortenform wird die Hälfte des Teiges, eine Lage Fülle gegeben und mit Gittern zugedeckt. Man lasse die Torte eine halbe Stunde langsam backen.

459. **Saure Mandelfülle zu einer Linzer-Torte.**

14 Deka gebrühte getrocknete süße Mandeln werden fein gemahlen, mit 1/8 Kilo (1/4 Pf.) feinen Zucker vermengt, dann etwas Saft und Schale von einer Pomeranze und Citrone dazu genommen und gut verrührt. Die Fülle darf nicht zu flüssig, auch nicht zu fest sein.

460. **Magdalenen-Torte.**

1/2 Kilo süße und 4 Deka bittere Mandeln werden gerieben, 1/2 Kilo Zucker, Citronenschale, 6 Löffel Wasser, von 6 Eiweiß Schnee, alles gut vermengt. Die Massa gebe man auf ein rundes Papier und lasse sie langsam backen. Man kann sie auch mit Marillen durchlegen und nach Wunsch verzieren.

461. **Magronen-Torte.**

38 Deka Zucker, 38 Deka gestoßene Mandeln werden zusammen in einem Casserolle gebräunt, dann vom Feuer genommen und zerdrückt, nachher ausgekühlt und mit Schnee von 8 Eiweiß vermengt. Auf Oblaten werden 3 Blätter Teig gemacht, die Massa darauf vertheilt und langsam gebacken, sobald sie ausgekühlt sind, werden 2 Blätter mit Eingesottenem beschmiert, aufeinander gelegt und obenauf verziert.

462. **Mandel-Torte.**

1/4 Pfund geschälte und 1/4 Pfund ungeschälte Mandeln werden gerieben, 4 gekochte und 4 rohe Eidotter, 2 ganze Eier, etwas Rum um ca. 10 h (8 Pf.), von Citrone Saft und Schale, um 1 h Zimmt und 4 gestoßene Nelken; all dies wird 1/2 Stunde getrieben, und sodann wie jede andere Torte gebacken.

463. **Mandel-Torte** (andere Art).

28 Deka Mandeln, 38 Deka Zucker, 9 Gr. Zimmt, 4 1/2 Gr. Nelken und Saft von 2 Citronen, 1 Orange, an welch beiden letzteren der vorerwähnte Zucker abgerieben wird, ferner 7 Deka Citronat, 7 Deka gestiftelte Mandeln, ein wenig Punsch, Vanille, 12 Dotter, alles das wird eine Stunde gerührt, nachher Schnee von 12 Eiweiß hinzugefügt und in einer Tortenform gebacken.

464. **Mandel-Torte** (andere Art).

21 Deka ungeschälte Mandeln, 7 Deka geschälte, 21 Deka Zucker, 7 Deka gestiftelter Citronat, ein wenig Zimmt und Nelken, 3 Löffel Wein, 2 Eier, alles das wird gut gemengt und gut getrieben und in einer Form gebacken.

465. **Mandel-Torte** (noch andere Art).

14 Deka gebrühte und 14 Deka ungebrühte Mandeln werden zusammen gerieben, mit 28 Deka feinem Zucker, 4 gekochten und 4 rohen Eidottern, 2 ganzen Eiern, Saft und Schale von 1 Citrone, etwas Zimmt, etwas Nelken eine gute halbe Stunde getrieben. Dann wird eine Torte wie jede andere Torte gemacht, gebacken und nach Belieben verziert.

466. **Mark-Torte.**

1/4 Kilo Mark, 4 Dotter, etwas Zucker mit Wein werden mit 2 Seidel (2/3 Liter) Mehl zu einem Teig angemacht, 1 Blatt wird ausgewalkt, in eine geschmierte Form gegeben, mit beliebiger Fülle gefüllt und mit Fett bespritzt, dann wird wieder ein Blatt ausgewalkt, darauf gegeben,

dann geschnittene Aepfel mit Mandeln, Citronat, Citronenscheiben und darüber das dritte Blatt Teig, welches mit Ei verschmiert werden kann.

467. Marokaner-Torte.

½ Kilo Zucker, 16 Dotter, 21 Deka ungeschälte, gehackte Mandeln werden ½ Stunde gerührt, dann 10 Deka Citronat, 10 Deka Pomeranzenzeltl, 7 Deka Feigen, 7 Deka Datteln, alles fein geschnitten, dazu werden noch 3 Tafeln fein geriebener Chocolade, ebenso von 1 Citrone die Schale, ein wenig Zimmt, Nelken, eine handvoll Semmelbrösel mit Citronensaft angefeuchtet und Schnee von 8 Eier gegeben, die Form mit Bröseln bestreut und gebacken.

468. Miker-Torte.

Man zerknete 28 Deka Miker, 16 Dotter, eins nach dem andern gut, verrühre 25 Deka Zucker, 1 Löffel Schmalz, 1 Seidel (⅓ Liter) Mehl, von 8 Eiklar Schnee, gebe die Hälfte der Massa in ein gut ausgeschmiertes Casserolle, fülle die Torte mit Chocolade und gieße die andere Hälfte darauf.

469. Mohn-Torte.

21 Deka gestoßener Mohn, 10 Deka Zucker, 12 Dotter, ein wenig Zimmt, Nelken, Neugewürz, Pomeranzenschale, von 12 Eiweiß Schnee werden gut abgetrieben und sodann gebacken.

470. Moos-Torte.

20 Deka geriebene Mandeln, 20 Deka Vanille-Zucker, 12 Deka Citronat, 6 rohe Eidotter, von 1 Citrone Saft und Schale wird zusammen ½ Stunde getrieben, hiezu aus 6 Eiweiß fester Schnee gegeben und wie jede Torte gebacken.

471. Moos-Torte (andere Art).

Man mache von 6 Eiklar festen Schnee, gebe hinein 14 Dotter, 25 Deka Zucker, schlage es mit einer Schneeruthe in einen Topf bis es dick ist, dann füge man hinzu 25 Deka geriebene Mandeln sammt Schale, 7 Deka Citronat, etwas Zimmt und Nelken und verrühre es gut. Dann lasse man es langsam backen.

472. Nuß-Torte.

10 Dotter, 25 Deka Zucker, 25 Deka gebackte Nußkörner, 8 Körner gebrannter Kaffee, 1 Tafel Chocolade, ein wenig Vanille, Schnee von 8 Eiklar werden gut vermengt, die Massa wird in 2 Formen gebacken und übereinander gelegt, obenauf nach Belieben verziert. Fülle: 14 Deka Nüsse werden fein gestoßen mit Mandelmilch, wenn sie fleischig sein soll, mit Milch, wenn sie milchig sein soll, zu einem Teig gemacht, 10 Deka Zucker, von 1 Eiklar Schnee werden dazu gegeben und gut verrührt.

473. Nuß-Torte (andere Art).

9 rohe Eidotter, 28 Deka wälsche Nüsse (gestoßen), 28 Deka Zucker, ca. ²⁄₁₀ Liter Rum, 7 Deka gestoßener Zwieback, die geschnittene Schale von 1 Citrone, von den 9 Eiweiß der Schnee. Alles das wird gut verrührt und zwar kömmt der Schnee und auf demselben der Zwieback zuletzt, indem er lose verrührt wird. Das Ganze wird gebacken sowie jede andere Torte, und kann nach Belieben verziert werden.

474. Nuß-Torte (andere Art).

3 ganze Eier, 2 Dotter, 14 Deka gestoßene Nüsse oder Mandeln, 14 Deka fein gestoßener Zucker, etwas fein gestoßener Biscuit, Citronenschale, ein wenig Vanille, alles das verrühre man eine Stunde, gieße langsam von 2 Eiern Schnee dazu, gebe die Massa in eine Form und lasse sie eine halbe Stunde backen.

475. Nuß-Torte (andere Art).

12 Dotter, 28 Deka Zucker, 28 Deka geriebene Haselnüsse, ein Taferl Chocolade, etwas Vanille, Saft von einer Citrone und zwei Orangen, an welche der Zucker abgerieben wird, werden eine Stunde gerührt, zuletzt von 12 Eiklar Schnee hinzugefügt und in zwei Hälften gebacken, sodann gebe man zwischen diesen die Fülle und lege die Hälften übereinander.

476. Nuß-Torte (andere Art).

10 Eidotter werden mit 1/4 Kilo Zucker gut gerührt, darunter wieder 1/4 Kilo fein geriebene Nüsse, 6 gebrannte, gestoßene Kaffeekörner, 1 Tafelchen Chocolade, Schnee von 8 Eiweiß gut verrührt. Dann theile man die Massa in 2 gleiche Theile, backe jeden extra in 2 Formen und fülle sie dann mit folgendem Crême: Man stoße 1/4 Kilo Nüsse recht fein und feuchte sie während des Stoßens mit Schnee so, daß ein fester Teig wird, dann schlage man 1 Eiweiß zu Schnee, gebe 10 Deka Zucker und die Nüsse dazu und den Crême zwischen beiden Torten und diese nochmals in die Röhre zum übertrocknen, dann bestreiche man die Torte mit festem Schnee und lasse sie nochmals übertrocknen.

477. Nuß-Torte (andere Art).

1/4 Kilo gestoßener und gesiebter Zucker, 18 Deka wälsche Nüsse und 14 Dotter werden eine gute Stunde getrieben, für 20 Heller (18 Pfennig) Vanille, für 20 Heller (18 Pfennig) ungebrühte süße Mandeln werden gestoßen und alles das gut untereinander getrieben, dazu von 6 Eiern der Schnee und die Torte in 2 Formen schön goldgelb gebacken. Nachdem sie gebacken ist, fülle man sie mit Nußcrême, der folgendermaßen bereitet wird: 12 Deka Nüsse werden mit 1/4 Kilo Zucker und ein Stückchen Vanille fein gestoßen, von 4 Eiern ein fester Schnee gemacht, dazu in denselben Zucker, Vanille und die Nüsse gegeben und die Torte damit gefüllt; hierauf mache man auf die Torte einen Guß wie folgt: In 1/8 Kilo durchgesiebten Zucker wird die Schale von einer Pomeranze hineingerieben, der Saft kommt ebenfalls dazu, nun treibe man selbes 1/4 Stunde gut ab, nehme einen Löffel festen Schnee dazu, treibe es nochmals gut durch, begieße damit die obere Fläche der Torte und stelle sie auf einige Minuten in die Röhre zum trocknen. Man mache dann mit in die Hälfte getheilten Nüssen einen Kranz um die Torte und lasse sie backen.

478. Orangen-Torte.

26 Deka feiner Zucker, von 2 Orangen die Schalen und Saft, 8 rohe Dotter werden 1/2 Stunde gut getrieben, der Saft wird nach und nach hineingegeben, 25 Deka geschälte, süße, geriebene Mandeln werden dazu 10 Minuten mit abgetrieben, zuletzt kommt hinzu von 8 Eiweiß der feste Schnee, auf welchen man 6 Deka gestoßenen Biscuit gibt, rührt alles das durcheinander, streicht eine Tortenform mit Fett aus, bestäubt sie mit Mehl, gibt die Massa hinein und läßt sie in einer mittelheißen Röhre langsam backen. Man kann über die Torte einen Guß nach Belieben machen.

479. Pilsner Torte.

14 Deka Schmalz werden abgetrieben, dann mit demselben 21 Deka Zucker, 14 gekochte Dotter, ein wenig Zimmt, Nelken, Schale von einer Citrone zu einem Teige gut verrührt, der Teig wird in 2 Hälften gebacken, warm mit Eingesottenem gefüllt, beide Hälften übereinander gelegt und gebacken.

480. Pistacien-Torte.

Man gebe 35 Deka Zucker, 35 Deka gebrühte, 18 Deka gestoßene und 18 Deka fein gehackte Mandeln in ein Casserolle und röste es auf der Platte, treibe mit 10 Dottern diese gebrannte Massa 1/2 Stunde ab, rühre sie mit Saft und Schale von einer Limonie gut unter-

einander, schmiere eine Tortenform mit Schmalz, bestreue sie mit Mehl, schneide gebrühte Pistacien in die Hälfte und mache auf dem Boden der Tortenform einen Kranz, in der Mitte einen Stern, gebe die Hälfte der Massa darauf, lasse es langsam backen, fülle die eine Hälfte, nachdem sie gebacken ist, gebe die andere darüber, bestreiche sie oben mit eingesottenem Obst und bestreue sie mit Pomeranzenzucker.

481. Pomeranzen-Torte.

28 Deka Zucker an einer ganzen Pomeranze abgerieben, 12 Dotter, 28 Deka fein gehackte Mandeln werden eine Stunde gut gerührt, dann werden aus 8 Eiweiß Schnee und geriebene Semmel mit Pomeranzensaft geweicht, eingerührt und gebacken.

482. Punsch-Torte.

38 Deka Zucker und ebensoviel Butter werden zu Schaum getrieben, 9 rohe Dotter werden einzeln dazu genommen, Saft und Schale von einer Limonie, ein Eßlöffel Arak. Diese Massa wird 20 Minuten gut abgerührt und fester Schnee von den 9 Eiweiß gemacht. Nachdem nun der Schnee zu der Massa gegeben wird, werden 20 Deka Puder auf den Schnee gegeben und sodann alles durchgerührt und wie jede andere Torte gebacken. Sobald die Torte kalt ist, glasirt man sie mit Punschglasur. (Siehe Register Glasur.)

483. Nadel-Torte.

1/2 Kilo feines Mehl wird mit 22 Deka Schmalz, nachdem dieses mit 1/4 Kilo Zucker gut abgetrieben und 6 gekochte Dotter und ein ganzes rohes Ei hineingegeben wurde, zu einem Teig geknetet, mit Eingesottenem gefüllt, obenauf mit Eiern beschmiert und gebacken.

484. Rahm-Torte.

38 Deka Butter, 16 Dotter, 1/2 Kilo Zucker, 1/2 Kilo Mehl, ein wenig Salz, eine Citronenschale werden gut ge-

trieben, von 8 Eiweiß Schnee dazu gegeben, mit Biscuit bestreut und gebacken.

485. Rahm- oder Schwarzbrod-Torte.

Mit 150 Gramm gestoßenem, durchgesiebtem Hausbrod werden nachstehende Gewürze vermischt: für circa 2 Heller Zimmt, ebensoviel Nelken, 6 Körner Neugewürz, alles gestoßen und gut durchgesiebt, 14 Deka Cädra fein geschnitten, Saft und Schale von 1 Citrone und von 1 Pomeranze und 170 Gramm süße Mandeln, die zuvor mit der Schale auf einem Reibeisen gerieben wurden. Das Ganze begießt man mit etwas mehr als 1/4 Liter süßen Schmetten und läßt es stehen. Inzwischen werden 4 Eier, 15 Eidotter und 28 Deka Zucker recht flaumig abgetrieben und mit dem Uebrigen wieder tüchtig durchgerührt. Zuletzt kommt der Schnee von den 15 Eiweiß dazu. Die Torte wird in 2 Springformen gebacken. Nachdem beide Theile überkühlt sind, wird ein Theil mit Marmelade bestrichen, der andere Theil darauf gelegt und die ganze Torte mit einer Punschglasur überzogen.

486. Reis-Torte.

10 Deka Reis wird gut gebrüht, fest in Mandelmilch gekocht; dann treibe man 1 Löffel Gansfett, 21 Deka Zucker, Saft und Schale von 1 Citrone, 1 Messerspitze Blüth, ebensoviel Zimmt und Salz, für 20 Heller (18 Pfennig) Vanille 1/2 Stunde gut untereinander, rühre dann den Reis hinein, jedoch so, daß er ganz bleibt, dazu von 8 Eiern Schnee und die Dotter, hierauf schmiere man 2 Tortenformen gut aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe es 1/2 Stunde, fülle die eine Hälfte der Torte mit Obstmarmelade, decke dann die andere Hälfte darüber, bestreue sie mit Vanillezucker und verziere sie mit Obst.

487. Russische Torte.

Man mache einen Biscuitteig wie folgt: Von 8 Eiklar schlage man einen festen Schnee, rühre nach und nach

12 Dotter hinein, 14 Deka fein gesiebten Zucker, und zwar immer nach 2 Deka Zucker ein Dotter; beschmiere einen Bogen Papier mit Tafelöl oder Fetten, lege es auf ein Barchesblech, schmiere diese Massa darauf, lasse selbes beim gelinden Feuer mehr trocknen als backen, entferne es sodann vom Blech, schmiere dann ein zweites Papier mit Tafelöl oder Fetten, stürze den gebackenen Biscuitteig darauf; dann nehme man 2 runde tortengroße Formen und schneide damit 2 gleiche Blätter hinaus; die Abfälle zerschneide man in schöne viereckige Stückchen, theile dieselben in 3 Theile, färbe einen roth mit Alkermeßsaft, den zweiten mit Chocolade und den dritten Theil lasse man gelb, mische alle diese 3 Theile gut in einem Casserolle zusammen, nehme für 10 Heller (8 Pfennig) weißen Punsch, gieße ihn auf den gemischten Biscuitteig, schüttle es gut durcheinander, lege einen Theil dieser Blätter auf einen Tortenteller, schichte die gemischten Theile egal darauf, drücke es fest zusammen und lege dann den 2. Theil oben darauf. Man mache schließlich eine Glasur darüber. (Siehe im Register das Wort „Glasur".)

488. **Sacher-Torte.**

8 Deka Butter werden gut abgetrieben, 16 Deka feiner Zucker, 10 rohe Eidotter werden einzeln hineingerührt, 8 Deka grob gestoßene Haselnüsse, aus 10 Eiweiß Schnee, 5 Deka Mehl, 8 Deka Cacao. Dies sind die Ingredienzen, die zu dieser Torte verwendet werden; nachdem dieselbe gebacken und kalt geworden ist, wird sie mit einem scharfen Messer durchschnitten und mit auf nachstehende Weise zubereitetem Crême gefüllt. Fülle: Man läßt 12 Deka Zucker spinnen, gießt denselben in aus 7 Eiweiß zubereitetem festen Schnee, und gibt 8 Deka grob gestoßene Haselnüsse und 3 Deka zerflossenen Cacao dazu.

489. **Sand-Torte.**

14 Deka Rindschmalz wird 1/2 Stunde recht flaumig verrührt, dann schlägt man nach und nach 2 ganze Eier

und 2 Dotter darauf, gibt 7 Deka abgezogene und fein gestoßene Mandeln, nebst ebensoviel Zucker und klein gehackter Citronenschale. Zuletzt werden 16 Deka fein gesiebtes Mehl damit vermischt. Von diesem Teig wird nun die Hälfte auf eine Platte gleich vertheilt, dann Eingesottenes darauf gestrichen und mit dem übrigen Teig bedeckt. Oben wird derselbe mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, ein Reifchen herumgemacht und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Während dieser Zeit wird von 3 bis 4 Löffeln sehr fein gestoßenem Zucker und einem Eiweiß recht fester Schnee geschlagen. Kommt nun die Torte aus dem Ofen, so werden damit kleine Plätzchen darauf gemacht, diese mit in dünne Stiftchen geschnittenen Pistazien besteckt und langsam im Ofen getrocknet.

490. **Stachelbeer-Torte.**

Ein Blätterteig, 1 Seidel (1/3 Liter) Stachelbeeren, 6 gebrühte Mandeln werden in 1/2 Seidel (1/6 Liter) guten Wein gedünstet, 38 Deka Zucker ein wenig gerührt, sobald es kalt ist, gebe man noch ein wenig Zibeben und gestiftelte Mandeln hinein und mache darüber ein Gitter.

491. **Sulz-Torte.**

In 1/2 Kilo gesponnenen Zucker wird 1/4 Kilo gebrühte fein gehackte Mandeln, 4 eingelegte Nüsse, die so klein wie z. B. Hirsekörner geschnitten werden, ebenso 7 Deka Cädra, 7 Deka Quittenkäs, von 2 Limonen fein gehackte Schale hineingerührt, hierauf ein Tortenteller mit Oblaten belegt, die Massa fingerhoch darauf gedrückt, die Torte schön ausgeglichen, mit feinem Vanillezucker bestreut und nach Belieben mit kleinen Röschen, Obst rc. aufgeputzt. Diese Torte, die nicht warm zerschnitten werden darf, wird meistens zum Weine gegeben.

492. Schmalz-Torte.

18 Deka Schmalz, 18 Deka Zucker, 18 Deka Mehl, 3 ganze Eier, von 1 Citrone die Schale, etwas Citronensaft, bittere Mandel, Vanille, ein wenig Punsch oder Liqueur werden 1 Stunde untereinander gerührt, in 2 Formen gebacken und mit Eingesottenem beschmiert.

493. Schwarze Torte.

14 Deka Mehl, 14 Deka Mandeln mit Schale, 14 Deka Biscuit, 14 Deka schwarzer Zucker, 14 Deka Butter, Zimmt, Nelken, 4 Dotter, alles das auf einem Brett geknetet und wie jede andere Torte zubereitet. In den Gittern wird Eis gelegt.

494. Torte ohne Eier.

Treibe 21 Deka Butter flaumig ab, rühre hinein 14 Deka Mandeln, 21 Deka Mehl, 14 Deka Zucker, ein wenig Citronenschale, Vanille, ein wenig Salz, gebe den Teig aufs Nudelbrett, mache 3 Blätter, bestreiche sie mit Wasser, bestreue sie dicht mit Zucker und fülle sie mit Eingesottenem.

495. Torte zum Kaffee.

50 Deka geriebene Mandeln werden mit 40 Deka Zucker vermengt, Schale und Saft von ½ Limonie wie auch von ½ Pomeranze. Von 2 Heller Zimmt die Hälfte, 2 gestoßene Nelken, ein Stäubchen Blüthe, 14 rohe Eierdotter, diese muß man 30 Minuten gut verrühren. Zuletzt kommt der feste Schnee von 10 Eiweiß, 10 Deka Puder wird in den Schnee gegeben, sodann wird alles lose durcheinander gerührt und wie jede andere Torte gebacken.

496. Traunkirchner Torte.

24 Deka Butter wird mit 9 Deka Zucker und etwas Vanille gut abgetrieben, 28 Deka Mehl eingemischt und auf dem Brett gut abgearbeitet. Diese Massa wird

in 4 Theile getheilt und diese Theile werden zu schön runden Blättern gewalkt und auf dem Blech blaßgelb gebacken. Sind sie gut abgekühlt, so werden sie erst vom Blech vorsichtig abgelöst. 7 Deka Zucker, 9 Deka Marmelade und der feste Schnee von 2 Eiklar werden zu Schaum gerührt und 3 der Blätter mit diesem Schaum bestrichen, übereinander gelegt, das 4. oberste Blatt wird gezuckert. Zu bemerken ist, daß diese Torte 4—6 Tage vor Gebrauch gemacht werden muß, da sie durch längeres Stehen immer schmackhafter wird.

497. Wälsche Nußtorte.

25 Deka fein gestoßener, an einer Limonie abgeriebener Zucker wird mit 9 Dotter eine gute halbe Stunde getrieben, dann gebe man die fein gestoßenen Mandeln von 25 Deka wälscher Nüsse hinein, dann Vanille nach Belieben, ¼ Seidel Rum, 7 Deka gestoßenen Zwieback, treibe alles zusammen ½ Stunde und sobald es getrieben ist, rühre man von 9 Eiklar Schnee langsam hinein, lasse das Ganze in einer mit Schmalz ausgeschmierten und mit Zucker bestreuten Form langsam backen. Wenn die Torte gebacken ist, wird sie mit Zucker, Vanille-Eis bestrichen, mit ½ oder ¼ Nußmandel schön verziert und in der Röhre wieder ein wenig getrocknet.

498. Wälsche Nußtorte (andere Art).

60 Nüsse werden fein gestoßen und mit 5 Eidotter, 14 Deka Zucker, Saft und Schale von einer Citrone 1 Stunde getrieben, zuletzt wird fester Schnee von den 5 Eiweiß dazu gegeben und das Ganze wie jede andere Torte gebacken.

499. Wein-Torte.

14 Deka braune geröstete Semmelbröseln werden mit Wein abgelöscht, 8 Dotter mit 14 Deka Zucker abgetrieben, zuletzt werden dazu genommen 5 Eiklar, welche zu Schnee

geschlagen werden. Sobald die Torte gebacken ist, werden, mit ein wenig Wein ein wenig Zimmt, Nelken, Neugewürz, Zucker, alles das gestoßen, vermengt und diese Mischung über die Torte gegossen. In diesem Zustande kann sie einige Tage stehen, auch kann die Torte gefüllt werden.

500. **Zimmt-Torte.**

8 Dotter, 14 Deka geriebene Mandeln, 2 Deka Zimmt, Saft und Schale von 1 Citrone, Zucker soviel als bis alles süß genug ist, wird 1 Stunde gerührt, Schnee von 4 Eiklar dazu gegeben und das Ganze gebacken.

501. **Zucker-Torte.**

28 Deka Zucker wird auf der Platte in wenig Wasser aufgelöst, 28 Deka geriebene Mandeln werden getrocknet, alles das mit 6 Dotter, 2 ganzen Eiern, Limonieschale 1 Stunde gerührt.

502. **Zwieback-Torte.**

14 Deka Butter wird mit 14 Deka Zucker, 4 Dotter abgetrieben, dann gebe man hinein 14 Deka geschälte und geriebene Mandeln, dann 14 Deka gestoßenen Zwieback, um 2 Heller (2 Pf.) Zimmt, Nelken, Neugewürz und Limonieschale; daraus mache man die Torte und lasse sie backen, gebe Eingesottenes, von 4 Eiweiß Crême und 10 Deka Zucker hinein, rühre alles das untereinander und verziere damit die Torte.

503. **Zwieback-Torte** (andere Art).

35 Deka Zucker werden mit 25 Deka fein gestoßenem Zwieback gut vermengt, 14 rohe Dotter werden damit verrührt und 20 Deka gebrühte gemahlene Mandeln, Schale und Saft von einer Limonie, 2 Heller (2 Pf.) gesiebter

Zimmt, 6 gestoßene Nelken, alles das wird $1/4$ Stunde gut gerührt und ein fester Schnee von 10 Eiweiß geschlagen zu der Massa verrührt und in zwei Formen langsam gebacken.

XII. Bäckerei.

504. **Barches.** *)

In einer Schüssel werden 1 Kilo Mehl, 14 Deka Zucker, etwas Salz, etwas Muscat, 2 bittere Mandeln, fein gehackte Citronenschale um 8 Heller (7 Pf.) Hefe (Bärme) separat mit etwas lauwarmen Wasser, Stückchen Zucker, etwas Mehl angemacht. Sobald alles das aufgegangen (Aufgehen siehe Register), wird der Teig nicht zu locker, aber auch nicht zu fest mit lauwarmen Wasser gemacht, einige Minuten geknetet, sodann zugedrückt. Man läßt ihn 2 Stunden aufgehen. Es werden dann davon nach Belieben 2 oder 3 Barches geflochten, unterste Lage 5, 3 und 2 oder 5, 3, 3, 2, diese läßt man getrennt noch $1/4$ oder $1/2$ Stunde aufgehen, dann wird jedes Barches einzeln auf einem Blech beschmiert, mit etwas Mohn bestreut, langsam gebacken, so daß es $3/4$ oder 1 Stunde bäckt und schöne Farbe erhält.

505. **Barches** (andere Art).

Dazu nehme man entsprechend der gewünschten Größe soviel Weizenmehl, rühre in dasselbe Hefe**) (Germ, Bärme), gebe dazu warmes Wasser und mache daraus einen Teig, der nicht anklebt, stelle ihn dann verdeckt an einen warmen Ort. Ist er so aufgegangen, daß er doppelt groß geworden als er war, so wird dann der Teig in 2 Hälften getheilt von jeder derselben 3 größere und 3 kleinere Theile gemacht.

---

*) Siehe Register.
**) Preßhefe wird zuvor mit lauwarmem Wasser aufgelöst.

jedes wird mit der Hand durchgeknetet und dann mit beiden Händen zu einer langen Strähne gerollt, die drei größeren neben einander gelegt und wie ein Zopf geflochten, dann mit den 3 kleineren ebenso verfahren, diese geflochten auf den größeren Zopf gelegt und an beiden Enden abgedrückt. Ehe sie in den Ofen kommen, werden sie mit weißem Mohn bestreut.

506. Barches für Hochzeiten und Beschneidungsmahl.

Dazu nehme man gewöhnlich $2^1/_2$ Kilo feines Mehl, 8 Deka Hefe, 28 Deka Zucker, 10 Eidotter, von einer Limonie die Schale fein gehackt, 5 bittere Mandeln, ein wenig Blüthe, Salz, 14 Deka gut geklaubte und gewaschene Sultan-Rosinen, sodann wird am Brette ein schöner Teig gearbeitet, den man zugedeckt mit einem reinen Tuche solange an einem lauen Orte stehen läßt, bis er gegangen ist, flechte dann ein schönes Barches daraus, lasse es abermals gehen, mache dann von gebrühten süßen Mandeln Stifte, schmiere das Barches mit zerklopftem Ei, bestreue es mit den Mandeln und lasse es in einer Röhre eine Stunde backen.

507. Anis-Bäckerei.

9 Deka Butter werden mit 7 Deka Zucker gut abgetrieben, 1 rohes Ei, 1 rohes Eidotter, ca. für 1 Heller (1 Pf.) fein gestoßener Anis, die Schale von $^1/_2$ Citrone, 1 Prise Salz und zuletzt 14 Deka feines Mehl werden ebenfalls damit abgetrieben. Aus dieser Massa werden Bretzeln in beliebiger Form gemacht und auf ein Blech gegeben, nachdem man zuvor das Blech mit Papier belegt und das Papier mit roher Butter beschmiert hat. Die Bretzeln werden mit rohem Ei bestrichen, mit zerhackten Mandeln bestreut und nicht zu heiß gebacken. Man kann dieselben zum Thee serviren.

508. Bärenpratzen.

21 Deka fein geschnittene Mandeln, 14 Deka Zucker, ein Stückchen Butter werden in ein Reindl gegeben und

so lange auf Kohlen gerührt, bis der Teig beisammenhält; dann wird ein wenig zerflossene Butter in die Form gegeben, in diese der Teig und mit beschwertem Löffel auseinandergedrückt; dann wird mit einem Messer untersucht, ob es überall locker ist. Die Butter wird dann abgeschöpft und ein wenig stehen gelassen, bis es kalt ist, sonst würde es zusammenfallen.

509. Baumwollspeise.

$^1/_8$ Kilo frische Butter wird mit 8 Eidottern gut abgetrieben, 2 Deka süße fein gestoßene Mandeln, fein geschnittene Schale von einer Limonie, 14 Deka fein gesiebter Zucker werden recht flaumig abgetrieben, von 4 Eiklar (Eiweiß) ein fester Schnee gemacht, in alles das Vorangeführte gerührt, 7 Deka fein gestoßenes Biscuit langsam hineingerührt, 1 Form mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbrösel ausgestreut und 1 Stunde in Dunst gekocht. Dann wird ein Chaudeau gemacht.

510. Bischofbrod.

14 Deka gesiebter Zucker, 5 Eidotter werden 1 Stunde mit 14 Deka Mehl, ein Bischen Limonieschale gerührt, dann gebe man einen festen Schnee von 5 Eiklar hinein, rühre ihn leicht darunter, gebe 14 Deka getrocknete, geklaubte und gewaschene Zibeben und auch 12 Deka gebrühte Mandeln und dann erst den Schnee hinein. Man bestreiche die Form mit Oel oder mit Schmalz, bestreue sie mit Mehl und lasse es langsam backen. Dann lasse man es kalt werden und schneide Scheiben (Pritschen) daraus.

511. Biscuits.

Aus Biscuitteig, welcher gebacken ist, werden zwei Finger breite und spannenlange dünne Streifen geschnitten, selbe, solange sie noch lau sind, auf das Bogenblech gelegt und solange darauf gelassen, bis sie steif sind.

512. Biscuit-Bögen.

Man treibe 2 Eier, 10 Dotter und noch 2 Eier, 28 Deka Zucker, rühre für 6 Heller (5 Pf.) Semmel ein, lasse es backen und gebe Chocolade und Eingesottenes darüber.

513. Biscuitteig.

Soviel die Eier wiegen, soviel Deka Zucker und ebensoviel Mehl, ein wenig Citronenschale, aus dem Weißen dieser Eier wird Schnee gemacht, und sobald das erstere genug gerührt ist, wird der Schnee hineingegeben. Dann wird es auf Papier, welches den Boden des Blechs bedeckt, gebacken und mit Butter bestrichen.

514. Bittere Magronen.

7 Deka Zucker, 1 Eiweiß, 4 Deka Mandeln, 4 Deka Mehl, $^3/_4$ Deka bittere Mandeln, $^3/_4$ Deka süße Mandeln, alles das wird zusammengerührt, ginge die Massa in die Breite, so wird ein wenig Mehl zugegeben, wo nicht, so ein wenig Zucker und lasse ihn backen.

515. Brodkoch.

(Für 6 Personen.)

Man treibt 8 rohe Dotter mit 12 Deka gestoßenen Zucker fein ab, rührt 6 Deka feines, gestoßenes, durchgesiebtes Hausbrod, für 2 Heller (2 Pf.) gestoßenen Zimmt, 4 gestoßene Gewürznelken, von $^1/_2$ Limonie die fein gehackte Schale, ein kleines Gläschen Rum, von 8 Eiweiß Schnee, schmiert eine Form mit Schmalz, bestreut es mit Semmelbröſel, gibt die Massa hinein und backt es schön goldgelb in der Röhre. Zu dieser Speise kann man Himbeerguß serviren.

516. Brodkolatschen.

14 Deka geriebene Mandeln mit der Schale, 14 Deka gestoßenes Brod, 14 Deka Zucker, 1 Ei, 4 bis 5 Löffel

Wein, ein wenig Zimmt, Nelken, Blüth, Ingwer, alles das wird untereinander gerührt, Oblaten werden kolatschenförmig geschnitten, darauf die Massa gegeben und obenauf Schnee von 4 Eiweiß vermengt mit 3 Deka Zucker, der an einer Citrone abgerieben wird. Das Ganze wird auf einem Blech gebacken.

517. Butterbretzeln.

Aus 28 Deka Butter, 28 Deka Mehl, welche gut abgetrieben werden, dazu 12 Deka Zucker, eine Citronenschale, 7 Deka gebrühte und gestoßene Mandeln, 3 Dotter, ein wenig Salz wird ein guter Teig gemacht und ausgewalkt, daraus Bretzelformen gemacht, diese mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut, in ein ausgeschmiertes Blech gegeben und langsam gebacken.

518. Butterteig-Kolatschen.

Dazu vor Allem 28 Deka Mehl, 28 Deka Butter, die Butter wird mit 7 Deka von dem Mehl geknetet, das andere theile man in zwei Theile, in einen gebe man 2 Löffel Hefe, 2 Dotter, Limonieschale, Salz und Milch, wie auf einen Kugelhupf, treibe alles das gut durch, walke es aus, ebenso auch die Butter und blattle es dann, mache Kolatschen, hülle sie mit Eingesottenem, bestreiche sie und bestreue sie mit Mandeln, das andere Mehl benützt man zum Unterstreuen.

519. Café-Bretzeln.

18 Deka frische Butter wird gut abgetrieben, dazu kommt 26 Deka Mehl, 5 Deka gestoßener Zucker, ein Schmettenlöffel Schmetten, für 2 h (2 Pf.) Hefe, eine Prise Salz, alles das wird auf dem Nudelbrett gut verarbeitet, hernach formt man kleine Bretzeln daraus, bestreicht sie mit einem Ei, läßt sie $^1/_2$ Stunde gähren, bestreut sie mit grob gestoßenen Mandeln, bäckt sie goldgelb und bestreut sie, sobald man sie aus der Röhre genommen, mit gutem Vanillezucker.

520. Cardinalküchel.

17 Deka fein gesiebter Zucker, 3 ganze Eier, etwas Vanille werden eine Stunde lang zusammengerührt und zuletzt ein volles Seidel (1/3 Liter) Mehl recht darunter gerührt, man mache daraus kleine Küchel, gebe sie in ein mit Schmalz und Mehl bestrichenes Blech, gebe auf die Küchel geschnittene Citronade und lasse sie kühl backen.

521. Cigarren.

14 Deka Zucker, 14 Deka Biscuitbrösel, 14 Deka Mehl und Zimmt werden mit Eiern zu einem mittelfesten Teig gearbeitet, Würstl formirt, diese mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

522. Chocolade-Magronen.

12 Deka süße Mandeln, 21 Deka Zucker, Schnee von 2 Eiklar, 2 Tafel Chocolade, obenauf mit 1/2 Mandel belegt, werden bei gelindem Feuer gebacken.

523. Dotterbäckerei.

(Zum Kaffee oder Thee.)

1/2 Kilo Butter treiben, 1/2 Kilo Zucker, 1/2 Kilo Mandeln, 12 gekochte durchpassirte Dotter, 2 ganze Eier, 3 rohe Dotter, 1/8 Deka Blüth, Citronenschale, 4 Seidel (1 1/3 Liter) Mehl, Salz werden gut abgetrieben, dann nach Belieben geformt, mit Ei, Mandeln und Zucker bestreut, in ein mit Mehl bestreutes Blech gegeben und gelb gebacken.

524. Dragant- (oder Tragant-) Teig.

28 Deka Zucker wird mit 3/4 Deka geweichten, durch Leinwand geseihten Dragant und 1 Eiweiß gut gerührt. Aus dieser Massa werden verschiedene Figuren verfertigt.

525. Eierküchel.

1/2 Kilo Butter wird gut abgetrieben, 1/2 Kilo fein gestoßener Zucker, 8 gekochte Eidotter werden passirt, dies alles mit 7 Deka gebrühten und gestoßenen süßen Mandeln, 2 rohen Eidottern, 1 rohen Eiweiß, der klein geschnittenen Schale von 1 Citrone, um ca. 6 h. (5 Pf.) Rum, einer Prise Salz, ebensoviel Blüth und 2 bitteren Mandeln gut verrührt. Zuletzt wird 1/2 Kilo Mehl damit verrührt, dann stellt man den Teig in die Kälte, damit er hurtig wird, weil er sich so besser arbeiten läßt. Will man sodann die Küchel machen, streut man ein Bischen Mehl aufs Nudelbrett, walkt den Teig fingerdick aus, schneidet mit kleinen Formen X-beliebige Figuren heraus. Ein Blech wird mit etwas Mandelöl beschmiert oder mit Mandeln bestrichen, auf dasselbe werden die Eierküchel gelegt, doch so, daß sie nicht zusammenfließen, man beschmiert sie obenauf mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und backt sie schön bei mäßigem Feuer. Wenn man sie von der Pfanne nimmt, bestreut man sie mit Vanillezucker. Diese Küchel sind erst gut, wenn sie einige Tage alt sind.

526. Englisch Plewe.

3 rohe Eier und 12 rohe Eidotter werden mit 21 Deka fein gestoßenem und gesiebtem Zucker gut abgetrieben, sodann werden 21 Deka süße Mandeln gebrüht und gerieben, die Schale von 1 Citrone, um ca. 6 h. (5 Pf.) fein gestoßene Vanille dazu gegeben, und das Ganze eine weitere 1/4 Stunde gut getrieben. Aus 6 Eiweiß wird fester Schnee gemacht, der mit 7 Deka feinem Pudermehl langsam mit der Massa verrührt wird. Dann bäckt man es bei lindem Feuer. Diese Plewe kann zu Thee, Kaffee oder Chocolade verwendet werden.

527. Englischer Zwieback.

14 Deka Mehl, 14 Deka Zucker, 3/4 Deka Zimmt, 3/8 Deka Nelken, 12 Deka ungeschälte Mandeln und 1 Ei, werden gut durchgearbeitet, mit Ei bestrichen und gebacken.

528. Englischer Theekuchen.

(Für 6 Personen.)

28 Deka Zucker mit 10 rohen Eidottern, 14 Deka geriebene Chocolade, 14 Deka Sultanen, 28 Deka zerlassene Butter (die überkühlt löffelweise zugegeben wird) werden gut gerührt. Zuletzt kömmt der Schnee von den 10 Eiweiß dazu, und zwar wird der Schnee mit 28 Deka Mehl langsam hineinverrührt. Das Ganze wird wie die früheren Theekuchen gebacken.

529. Familienkipfel.

(Zum Thee.)

5 Deka geröstete, geriebene Königsnüsse werden mit 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 13 Deka Mehl auf dem Nudelbrett zu einem Teig angeknetet, dann macht man kleine Kipfeln daraus, wie Figur zeigt, dann werden sie aufs Blech gelegt und sehr blaß gebacken. Man bestreut sie noch warm und stark mit Vanillezucker.

530. Französischer Mandelkuchen.

18 Deka Zucker, 18 Deka gebrühte Mandeln und 4 Eiklar werden gestoßen, dann mit 10 Dottern, etwas Limonieschalen eine Stunde zusammen verrührt; zuletzt rühre man einen festen Schnee von 3 Eiklar leicht darunter, gebe es dann in ein Casserolle, bestreiche selbes mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln und lasse den Kuchen in Dunst kochen.

531. Französische Stangeln.

16 Deka Mehl wird mit 13 Deka Butter aufs Nudelbrett abgetrieben, dazu 6 gekochte durchpassirte Eidotter, 3 rohe Dotter, 13 Deka Zucker gegeben, etwas Limoniegeschmack beigefügt, ein wenig Salz, alles das wird zu einem Teig, wie Fig. a. zeigt, gearbeitet, mit zerklopftem Ei beschmiert. Die Stangeln bestreut man reichlich mit

gehackten Mandeln, diese mit Zucker vermengt und backt sie recht schön. Diese Stangeln kann man zur Theebäckerei mischen.

Fig. a.

532. Gewöhnliches Backwerk.

21 Deka Zucker, 9 Dotter gut getrieben, 3/4 Deka Zimmt, Mehl nach Bedarf, alles das gut vermengt, wird zu verschiedenen Mustern formirt, auf Blech gebacken, mit Glasur beschmiert und färbigem Zucker bestreut und zum Uebertrocknen gestellt.

533. Halbmonde.

12 Deka gestoßener Zucker, 14 Deka ungeschälte geriebene Mandeln, ein wenig Nelken und Zimmt, Schale von einer halben Citrone, 7 Deka fein gehackte Rosinen und 2 Datteln werden zu einem nicht dicken Teig gemacht, derselbe ausgewalkt und die Halbmonde daraus geschnitten. Dann werden sie auf ein mit Butter beschmiertes Blech gelegt und langsam gebacken, nachher glasirt und zum Trocknen gegeben.

534. Hamburger Theekuchen.

(Für 6 Personen.)

14 Deka feiner Zucker wird mit 3 rohen Eiern ca. 1/2 Stunde gut verrührt; dann kömmt 28 Deka Mehl dazu, 7 Deka kleine Rosinen werden langsam hineingerührt und das Ganze in einer Form gebacken.

535. Haselnuß-Stangeln.

1/4 Kilo von der Schale befreite Haselnüsse werden fein gestoßen und mit ebensoviel Zucker vermengt auf ein Brett mit etwas Eierklar, was man nach und nach hinein-

gibt, gut abgearbeitet, dann auf einem mit Zucker bestaubten Brett ausgewalkt und mit einem scharfen Messer, das in Zucker getaucht wird, fingerlange und daumenbreite Stangeln geschnitten, auf ein bestrichenes Blech gelegt und in der Röhre eines bereits abgefeuerten Ofens getrocknet, mit Marmelade gefüllt und in Limonie-Conserve getaucht.

536. Hohe Bublenina.

Soviel 4 Eier wiegen, soviel Butter, soviel Zucker und soviel Mehl nehme man, treibe 4 Dotter und Zucker dazu und rühre noch ein wenig Schnee von 4 Eiweiß und zuletzt das Mehl hinein. Die Massa wird auf ein Blech gegeben, mit Kirschen oder Weichsel oder fein geschnittenen Aepfeln belegt und mit ein wenig Zucker bestreut, hierauf gebacken.

537. Ingwerküchel.

$^1/_2$ Kilo Zucker, 8 Dotter, 2 ganze Eier werden eine Stunde durchgearbeitet, alles das so Durchgearbeitete mit einer Citronenschale, 2 Deka Ingwer, $^1/_2$ Kilo Mehl zu einem einen halben Finger dicken Teig gemacht, diesen dann mit Formen ausgeschnitten, lasse man 2 Stunden abruhen und in einer schwachen Röhre backen.

538. Kaffeekuchen.

(Für 6 Personen.)

15 Deka frische Butter werden mit 13 Deka Zucker, 2 ganzen rohen Eiern, ein rohes Dotter 20 Minuten gut abgetrieben, dann 16 Deka Mehl, 6 h (5 Pf.) gestoßene Vanille, eine Prise Salz, von $^1/_2$ Limonie die feingehackte Schale, legt es in ein mit Butter ausgeschmiertes Tortenblech, beschmiert es mit zerklopftem Ei, bestreut es mit grob gestoßenen Mandeln mit Zucker vermengt, backt es eine Viertelstunde in einer warmen Röhre.

539. Kauders-Küchel.

18 Deka fein gesiebter Zucker, 3 ganze Eier, etwas Vanille werden 1 Stunde recht durcheinander gerührt, zuletzt darunter ein volles Seidel ($^1/_3$ Liter) Mehl leicht darunter verrührt, daraus kleine Küchel gemacht, die man in ein Becken gibt, das mit Oel beschmiert wird, und lasse sie kühl backen. Auch gebe man schmal geschnittenes Citronat darauf. Das Blech muß auch mit Mehl bestrichen werden.

540. Kleine Bäckerei zum Dessert.

(Für 6 Personen.)

14 Deka süße Mandeln werden gebrüht und gerieben und mit dem festen Schnee von 2 Eiweiß, 14 Deka feinem durchgesiebten Zucker, um ca. 10 h (8 Pf.) gestoßene Vanille leicht verrührt, auf ein mit Butter beschmiertes Papier in kleine Formen gegeben und langsam gebacken.

541. Kleines Chocolade-Backwerk.

(Für 10 Personen.)

250 Gramm Zucker, 250 Gramm gebrühte und geriebene Mandeln, 250 Gramm geriebene Chocolade, 115 Gramm feines Mehl, 10 Gramm Zimmt werden mit dem Schnee von 8 Eiweiß verrührt und daraus kleines Backwerk zubereitet.

542. Küchel.

17 Deka fein gesiebter Zucker, 3 rohe Eier, um 6 h (5 Pf.) Vanille wird zusammen eine Stunde getrieben, zuletzt kommt $^1/_2$ Liter Mehl langsam hinein gerührt; daraus werden kleine runde Laibchen gemacht; ein Bogen Papier wird auf ein Blech gelegt, mit Mandelöl beschmiert, und die Küchel, welche in schöne Kolatschen geformt wurden, darauf gelegt; dieselben werden obenauf mit zerklopftem Ei beschmiert, an den Rändern mit zerhackten Mandeln, welche mit Zucker vermengt sind, bestreut. In die Mitte

jedes Kolatschen kommen eingekochte Weichsel oder ein anderes eingemachtes Obst, dann werden selbe langsam gebacken und mit Vanille-Zucker bestreut. Diese Kolatschen kann man zum Thee geben.

543. Kugelhupf.

12 Deka Butter, 3 Dotter, 3 ganze Eier gut getrieben, 1/2 Seidel (1/6 Liter) Schmetten, 3 Seidel (1 Liter) Mehl, Hefe und Zucker lasse man gähren und backen.

544. Kugelhupf (biscuitartig).

(Für 6 Personen.)

6 rohe Eidotter werden mit 12 Deka feinem Zucker gut abgetrieben, 5 Deka geschälte gestoßene Mandeln, 3 Deka Butter, 5 Deka gereinigte Sultanen, eine Prise Salz, ebensoviel Blüth, etwas Vanille und Limoniegeschmack, wenn das alles gut abgetrieben ist, macht man von 6 Eiweiß einen festen Schnee, rührt ihn langsam unter diese Massa, streicht eine Kugelhupfform mit Butter aus, bestreut sie mit gehackten Mandeln, gibt die Massa hinein und backt sie bei mäßiger Hitze langsam.

545. Kugelhupf (fein).

26 Deka frische Butter wird in einer Schüssel recht flaumig abgetrieben, dann gibt man 2 ganze Eier und 3 Dotter dazu, 14 Deka fein gestoßenen Zucker, etwas Vanille, eine Prise Salz, ebensoviel Blüth, 2 geriebene bittere Mandeln, von einer halben Limonie die feingehackte Schale, für 4 h (3 Pf.) Hefe, 7 Deka gestoßene süße Mandeln, 7 Deka rein geklaubte Sultanen, 1/2 Kilo feines Mehl, dieses alles wird mit guter lauer Schmetten gut abgetrieben, man schmiert die Kugelhupfform mit frischer Butter aus, bestreut sie gut mit gestoßenen süßen Mandeln, gibt den abgerührten Teig hinein, läßt ihn gehen bis der Teig in der Hälfte der Form ist, gibt ihn in eine nicht zu heiße Röhre und läßt ihn eine Stunde langsam durchbacken,

stürzt ihn dann langsam auf eine Schüssel, bestreut ihn, so lange er noch warm ist, mit Vanillezucker und hebt ihn zum weiteren Gebrauch auf. Zerschnitten darf er nur dann werden, bis er kalt ist.

546. Laibel.

18 Deka frische Butter wird mit 4 rohen Dottern gut abgetrieben, dazu kommen 12 Deka Zucker, eine Prise Salz, von einer halben Limonie die feingehackte Schale, 3 geriebene bittere Mandeln, 6 Deka süße gestoßene Mandeln und 6 Deka süße gestiftelte Mandeln, 1 Kilo feines Mehl, 8 h (5 Pf.) Hefe, Schmetten nach Bedarf und ganz zuletzt 10 Deka geklaubte Sultanen und 6 Deka fein geschnittenes Citronat. Dieses alles wird gut durchgerührt; dieser Teig darf nicht locker gearbeitet werden, ungefähr so wie auf Barches. Man läßt ihn auf einem warmen Platz aufgehen, formt sodann ein rundes Brod daraus, macht oben einen Einschnitt, schmiert es dann in der Röhre oder im Backofen eine Stunde. Warm darf es nicht aufgeschnitten werden.

547. Leipziger Bretzeln.

1/4 Kilo Butter flaumig getrieben wird mit 1/4 Kilo Zucker, 6 Dottern, Muscatnuß, 1/2 Kilo gestoßenen Mandeln, Citrone, 1/4 Kilo Mehl verrührt, die Bretzeln daraus gemacht und schön gebacken. (Man kann sie einige Zeit aufbewahren.)

548. Magronen.

14 Deka Mandeln, 1/4 Kilo Zucker an Citronenschale abgerieben, zu 14 Deka Mandeln nehme man 3 Eiweiß, davon 2 Eiweiß auf Schnee, 3 Deka Mehl, wenn als Passahspeise (jomtowig), entfällt das Mehl, dafür aber 3 Deka geriebene Kartoffel, alles das zu einer Massa gemacht, wird auf Papier gebacken und in eine warme Röhre gestellt.

549. Mandelbrod.

Man rühre 8 Dotter mit 21 Deka Zucker, 18 Deka Mandeln in einen Topf zu einer dicken Massa, verrühre hinein Blüth, 21 Deka Mehl mit Schnee von 8 Eiern, lasse die Massa in einer ausgeschmierten Form backen, sodann werden Scheiben (Pritschen) geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut und übertrocknet.

550. Mandelbäckerei.

31 Deka Zucker, 3 Eiweiß, Citronensaft und Schale werden eine halbe Stunde getrieben, dann 28 Deka fein gestoßene Mandeln gut hineingerührt, dann wieder 18 Deka Mehl langsam eingerührt, die Massa mit Zuckermehl langsam in Formen gebracht, in gelinder Röhre langsam gebacken, dann mit Eis und Farbzucker aufgeputzt.

551. Mandel-Becherl (Becherchen).

Die dazu gehörigen Becherl (oder Becherchen) sehen wie Eibecher aus, nur haben sie in der Mitte einen dicken Zapfen. Man mache nur einen gerührten Mandelteig, fülle die mit Butter bestrichene Becher an und backe sie bei gelinder Röhre; wenn sie ausgekühlt sind, werden sie auf die Schüssel gerichtet und die Oeffnung mit Eis gefüllt.

552. Mandelbögen.

7 Deka gebrühte Mandeln, 1/2 Eiweiß und 14 Deka fein gesiebter Zucker werden gestoßen, dazu noch ein halbes Eiweiß, Citronenschale, sodann zum Feuer gegeben und gerührt, bis es dick ist, dann schneide man Oblaten, die Form wird mit Butter und Mehl bestrichen und goldgelb gebacken.

553. Mandel-Gebäck.

62 Deka Zucker, ebensoviel gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl, Citronenschale und 4 Dotter werden zu einem Teig gemacht, Verschiedenes daraus formirt und wenn es gebacken ist, mit Eis verziert.

554. Mandel-Gewürz-Bögen.

14 Deka Mandeln sammt Schale werden gestoßen, 14 Deka Zucker, Zimmt, Nelken, Neugewürz, Citronenschale, Eiweiß flaumig gerührt, auf Oblaten gestrichen und, wenn sie steif sind, mit Eis verziert und im Ofen getrocknet.

555. Mandelkipferl.

17 Deka geschwellte, geriebene Mandeln mische man mit 14 Deka Zucker und 2 Eierklar unter einander, gebe auf ein Brett Zucker und forme aus der Massa Kipferl und lasse sie langsam auf einem mit Wachs bestrichenem Blech backen.

556. Mandel-Kränzchen.

28 Deka Mandeln, 28 Deka Zucker, 4 Dotter, Muscatnuß, Vanille, 28 Deka Mehl werden fest gerührt, das Brett mit Zucker bestäubt, Kränzchen aus dem Teig gemacht, mit verschiedenen Mustern und färbigem Eis verziert.

557. Mandelschnitte.

Aus 28 Deka mit Schale geriebenen Mandeln, 28 Deka Zucker, 2 Eiweiß (kein Schnee), ein wenig Limoneschale wird ein Teig gemacht, dieser ausgewalkt, nach Belieben geschnitten, beeist und dann ein wenig in lauer Röhre gebacken. Das Eis zu Pumpernickel und Mandelschnitte besteht aus 14 Deka Zucker, 1 Eiweiß und Saft von 1/2 Limonie.

558. Mandel-Zwieback.

1/2 Kilo Mandeln werden gebrüht und in einem Mörser gestoßen. Während des Stoßens werden allmälig 3 rohe Eiweiß dazu gegeben. Sind diese Eiweiß verbraucht und die Mandeln so fein gestoßen, daß das Ganze einer Salbe ähnlich ist, gibt man es in ein Casserolle, gibt 21 Deka gestoßenen gesiebten Zucker, etwas Citronenschale,

etwas Vanille, beiläufig um 10 h (7—8 Pf.), backt das Ganze in einer nicht zu heißen Röhre, lasse es verkühlen und schneide schönen Zwieback daraus. Dieser Zwieback ist sehr schwer, daher Kindern nicht zu empfehlen.

559. **Mandel-Zwieback** (andere Art).

4 ganze Eier werden mit 18 Deka Zucker eine Viertelstunde abgetrieben, dazu kommt $1/4$ Pfund geschälte, nicht sehr fein geschnittene Mandeln, $1/2$ Loth Zimmt und Nelken, 1 Loth geschnittene große Rosinen, 4 Loth Cedrat, 4 Loth überzuckerte Orangenschale, beides fein geschnitten. Alles wird mit den Eiern abgetrieben, Mehl wird aufs Nudelbrett gegeben, das Ganze kommt ins Mehl und wird mit diesem zu einem Teig gemacht und auf das mit Mehl bestaubte Blech gelegt und schnell gebacken. Gleich warm wird es zu dünnem Zwieback geschnitten und auf Papier getrocknet.

560. **Mandoletti**.

Man hacke 14 Deka Mandeln mit Schale grob zusammen, rühre sie in Schnee von 2 Eiweiß, 14 Deka Zucker, 7 Deka Mehl dazu, gebe das Ganze aufs Brett, schneide nußgroße Stücke, formire Würfel und lasse sie backen.

561. **Mandoletti** (andere Art).

3 Eier, Zucker im Gewichte derselben, ebensoviel ganze Mandeln und Sultanrosinen, ebensoviel Mehl, Limonieschale, ein wenig Vanille, alles das wird zusammengetrieben, auf ein Papier gegossen und langsam gebacken. Die Mandeln bleiben im Ganzen.

562. **Mandoletti** (andere Art).

Man schlage Schnee aus Eiweiß, dazu 28 Deka gestoßenen Zucker, 4 Loth Mandeln, 6 Loth Haselnuß und Limonieschale, mische es tüchtig und schmiere es auf Oblaten

nach Belieben, decke darauf gleichfalls Oblaten, gebe sie in die Röhre und lasse sie backen.

563. **Maultaschen**.

Dazu: 70 Deka Mehl, $1/2$ Kilo Butter, 2 Dotter, 2 Eier, $1/4$ Seidel ($1/12$ Liter) Wein, Limonieschale, Blüth, die Butter mit dem Mehl einigemal gewalgt und mit dem andern zu einem Teig gemacht, dann werden 4 fingerdicke Würste daraus gemacht und auf 12 Stunden in die Kälte gegeben. Fülle: $3/4$ Kilo Mandeln, 57 Deka Zucker, 4 Dotter, 14 Eier, Limoneschale, Blüth, gut gerührt, dann ein Stück Teig messerrückendick ausgewalgt, gefüllt, von allen 4 Seiten zugemacht und gebacken.

564. **Maultaschen** (milchig).

56 Deka Butter, 56 Deka Mehl, 56 Deka Quark, ein Stäubchen Salz, 14 Deka Zucker, 1 Ei werden zu einem Teig geknetet, etwas dicker als Nudelteig, ausgewalgt, viereckige Flecke geschnitten, mit guter Marmelade gefüllt in diese Form △ zusammengelegt, obenauf mit Ei bestrichen, mit gehackten Mandeln mit Zucker vermengt bestreut und schön gelb gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

565. **Mohnbretzeln zum Thee**.

(Für 4 Personen.)

Man zerbröckelt 15 Deka Butter auf kleine Stückchen, nimmt 20 Deka Mehl, um 4 h (3 Pf.) Hefe, wenig Salz, 4 Deka Zucker, 2 bittere Mandeln, arbeitet dieses am Brett gut durch, formt daraus kleine Bretzeln, beschmiert sie mit zerklopftem Ei, mengt Zucker mit Mohn durcheinander und bestreut die Bretzeln reichlich damit, läßt sie goldgelb backen und gibt sie zum Thee.

566. **Mürbe Bretzeln**.

Aus 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 2 Citronenschalen, 5 Dottern wird ein Teig gemacht und Bretzeln

daraus formirt. Man bestreiche sie mit Eiweiß, backe sie und mache eine Citronensauce darüber.

567. Nußbrod.

Man rühre 14 Deka Zucker mit 3 Dottern, gebe dazu 14 Deka fein geschnittene Nüsse, Schnee von 3 Eiern, 3 Deka Bröseln und backe es langsam in einer Form.

568. Nußstreifen.

14 Deka Nüsse werden gerieben und 7 Deka Mandeln darunter, 10 Deka Zucker, 1 großes Eiklar, alles das zu einem Teig gemacht, auf einem Nudelbrett 1 Finger dick ausgewalgt und zu länglichen viereckigen Stücken geschnitten, obenauf mit weißem Eis bestrichen und langsam gebacken.

569. Oblaten.

Man nehme 16 Deka Mehl und Schmetten, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, Limoneschale, 10 Deka 5 Gramm Zucker, etwas Salz, sprudele es tüchtig ab und lasse es dann auf der ausgeschmierten Form backen. Dann wird eine Oblate mit Butter beschmiert, mit geriebener Chocolade bestreut, wozu auch Zucker und Vanille gegeben werden kann. Dann lege man eine andere Oblate darauf und dann wieder kurzum mehrere und backe es ein wenig, dann bestreue man sie mit Zucker und Vanille.

570. Pariser Bretzeln.

Von 35 Deka Mehl treibe man die Hälfte mit 28 Deka Butter gut ab, dazu 21 Deka Zucker, 3 Dotter und 1 ganzes Ei, ein wenig Limonieschalen und auch ein wenig kalte Milch (einen Löffel voll), dann knete man alles zusammen so lange, bis das Mehl gut damit abgetrieben ist; dann mache man aus dem Teig Bretzeln fülle dieselben mit Eingesottenem, gebe sie in ein Becken, das jedoch zuvor mit Mehl oder Butter gut ausgeschmiert und mit Papier

belegt ist, hinein, bestreiche selbe mit Eiklar, bestreue sie mit 5 Deka Mandeln und 3 Deka Zucker und lasse sie nicht zu heiß backen. Auch kommt eine Messerspitze Salz hinein.

571. Pariser Stangeln.

7 Deka Mandeln mit 1 Eiweiß gestoßen, 14 Deka Zucker durchgesiebt, das zusammengemengt und wie Teig ausgewalkt. Daraus werden zwei Finger breite und ein Finger lange Streifen geschnitten, das Blech mit Butter beschmiert, mit Mehl abgeblasen, dann eine Glasur darüber aus 10 Deka Zucker und 1 Eiweiß gegeben und bei lauer Röhre gebacken.

572. Pfeffer-Bäckerei.

(Für 6 Personen.)

7 Deka Schmalz oder Mark wird gut abgetrieben mit 1 rohen Ei, 1/4 Deka gestoßenem weißen Pfeffer, einem Stäubchen Salz, einem Stäubchen Zimmt, 7 Deka Zucker, die Schale von 1/2 Citrone, 1 Seidel Mehl gut durchgearbeitet, Bretzeln daraus geformt, mit Ei beschmiert, mit Zucker und Mohn bestreut, und ebenso gebacken wie die obigen.

573. Pumpernickel.

Man treibe 28 Deka fein gestoßenen Zucker mit 4 ganzen Eiern und der Schale von einer Limone 1/2 Stunde, füge dann 14 Deka mittel gehackte Mandeln mit der Schale, 5 Deka Citronat, 3 Deka gleichfalls gehackte Pomeranzenschale, für 2 h (2 Pf.) Zimmt, 1 h (1 Pf.) Nelken, 1 h (1 Pf.) Neugewürz hinzu, treibe das Ganze wieder 1/2 Stunde, gebe 1 Seidel (1/3 Liter) Mehl hinein und lasse es im Ganzen backen, dann wird es auf viereckige Stückchen geschnitten. Das Blech wird mit Wachs bestrichen und dieselben darauf in der Röhre gebacken.

574. Quadersteine.

Aus 28 Deka fein geriebenen Mandeln mit der Schale, 14 Deka Zucker, 5 Deka gehackter Citronat, einem Stückchen Limoneschale und einem ganzen Ei wird ein Teig gemacht, dieser ein wenig ausgearbeitet, dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech halbfingerhoch ausgearbeitet und langsam gebacken; sobald er gebacken ist, werden kleine Quadersteine daraus geschnitten, wovon dann ein jedes Stückchen mit Eis aus Zucker, Vanille und Wasser bestrichen wird, sodann wird obenauf ein Stückchen Citronat gegeben und getrocknet.

575. Quark-Hörndl.

Aus 21 Deka gut geknetetem und getriebenem Quark, 10 Deka Zucker, ein wenig Blüth, Salz, 3 Dottern, aus Schnee von dem Eiweiß und ½ Seidel (⅙ Liter) Mehl werden Kipfel gemacht und in Butter herausgebacken.

576. Rumänische Bretzel.

55 Deka Mehl wird mit 40 Deka Butter aufs Nudelbrett verarbeitet, man nimmt sodann 30 Deka Zucker, ein ganzes rohes Ei, ein rohes Dotter, etwas Vanille und Limoniegeschmack, eine Prise Salz, arbeitet es zu einem Teig, walgt diesen einen halben Finger dick aus, sticht runde Kränzchen heraus, beschmiert sie obenauf mit zerklopftem Ei, nimmt grob gestoßene, süße, gebrühte Mandeln, vermengt sie mit Zucker, bestreut die Kränzchen reichlich damit, bäckt sie in nicht zu großer Hitze goldgelb. Diese Bretzeln sind zum Kaffee vorzüglich.

577. Schnee-Backwerk.

21 Deka gesiebten Zucker, fester Schnee aus 3 Eiklar, der Zucker ganz langsam verrührt und in die Papierdüte gethan, nach Belieben Farbe gegeben und Muster gemacht, in einem mit Wachs bestrichenen Blech gelinde getrocknet.

578. Spanischer Wind.

Man mache aus 2 Eiklar einen festen Schnee und gebe 14 Deka fein gestoßenen und gesiebten Zucker hinzu, zerrühre ihn leicht mit dem Schnee; man belege ein Blech mit Oblaten und lasse das Vorerwähnte kühl backen.

579. Spitzbuben.

Aus 28 Deka Mehl, 37 Deka Zucker, 25 Deka Butter, 1 Limoneschale, 4 Dottern, Saft von einer halben Citrone wird der Teig gemacht, in der Dicke eines halben Fingers ausgewalgt, in Formen gedrückt, ein Bischen Eingesottenes in die Mitte, wieder Teig darauf gegeben und in recht heißer Röhre gebacken.

580. Striez (fein).

(Für 8 Personen.)

1 Kilo Mehl, 20 Deka Zucker, 21 Deka Butter, eine feingehackte Limoneschale, eine Messerspitze Blüth, ein wenig Salz, 6 Deka gestiftelte süße Mandeln, 7 Deka gestoßene Mandeln, 10 Deka geklaubte Sultanen, um 8 Heller Hefe und die nöthige laue Schmetten, aus diesem allen knetet man aufs Nudelbrett einen nicht zu festen Hefenteig an, läßt ihn an einem warmen Ort gut aufgehen, dann nimmt man den Teig, zertheilt ihn in neun gleiche Stücke, walgt mit den flachen Händen 70 Centimeter lange Rollen daraus, flechte aus vier derselben die Unterlage des Striezes, dann aus 3 Theilen die mittlere Lage und windet schließlich die letzten 2 Rollen gleich einem lockeren Strick zusammen, läßt jedes Geflecht ¼ Stunde gehen, bestreicht es mit zerklopftem Ei, setzt den Striez so zusammen und läßt ihn zusammengesetzt wiederum eine Viertelstunde gehen, bestreicht den ganzen Striez mit zerklopftem Ei, bestreut ihn gut mit gestiftelten oder zerhackten Mandeln und stellt ihn zum Backen in die Röhre oder im Backofen, der Striez muß eine ganze Stunde backen.

581. Theebäckerei (genannt Hausfreund).

2 Eier, 14 Deka Zucker werden eine halbe Stunde getrieben, 14 Deka Mehl, Citronensaft, Vanille, gestiftelte Mandeln und Chocolade dazu gegeben, alles das wieder getrieben, diese Massa auf Oblaten, welche auf einem Bleche liegen, gegossen, und wenn sie in Hälfte gebacken ist, zerschneide man sie in Stücke und lasse sie dann weiter backen.

582. Theebretzel.

(Für 6 Personen.)

26 Deka Mehl arbeitet man mit 15 Deka guter Butter so durch, als wollte man geriebenen Teig machen, gibt dazu 6 Deka Zucker, von 1 Limonie die feingehackte Schale, ein wenig Salz, 4 rohe Eidotter, arbeitet alles gut untereinander, formt kleine Bretzeln daraus, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie gut mit Mohn und bäckt sie schön gelb in der Röhre.

583. Thee-Brod.

(Für 6 Personen.)

6 rohe Dotter werden mit 26 Deka fein gestoßenem Zucker mit Vanillegeschmack $1/2$ Stunde gut durchgetrieben, dann gibt man 18 Deka Citronat, 12 Deka Datteln, 4 Deka Pistacien, 5 Deka überzuckerte Orangenschale, alles das wird fein geschnitten, nebst dem kommen 5 Deka Sultanen und 3 Deka Weinbeeren, mischt das mit der oberen Massa zusammen, nimmt 25 Deka Mehl, macht von 7 Eiweiß einen festen Schnee, vermengt ihn mit der ganzen Massa und bäckt es in einer ausgeschmierten Theebrodform, die früher gut mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt wird, läßt es eine Stunde langsam backen und stürzt es dann und schneidet es, nachdem es gut verkühlt ist, und verwendet es zum Thee.

584. Türkischer Turban in Kranzform (milchig).

(Für 6 Personen.)

Von einer Mundsemmel wird die Rinde ringsherum abgerieben und dieselbe in $1/4$ Liter Milch gegeben; 4 Eier, um 10 h (7—8 Pf.) gestoßene Vanille, 7 Deka Zucker werden in einem Topf auf der Platte so lange gut abgequirlt, bis es zu kochen anfängt; stellt es dann in die Kälte so lange, bis es ganz kalt ist, sodann wird es mit 4 rohen Eidottern und der Schale von einer halben Citrone sehr gut abgetrieben; zuletzt wird der feste Schnee von den 4 Eiweiß dazu gerührt. Eine Form wird gut beschmiert, mit gehackten Mandeln bestreut, dann gibt man die Massa fingerdick hinein und läßt sie 5 Minuten im Dunst kochen, gibt dann eine Schichte Obst darauf, dann wieder Massa und läßt es wieder 10 Minuten in Dunst backen, gibt dann die übrige Massa und läßt es eine halbe Stunde fertig backen; stürzt es auf eine Anrichtschüssel und gibt in die Mitte einen guten gekochten Crême, den man mit etwas Marmelade vermischt.

585. Vanille-Bäckerei

wird auf dieselbe Art wie Anis-Bäckerei gemacht, nur wird anstatt des Anis um ca. 10 h (7—8 Pf.) Vanille verwendet, und von einer halben Citrone der Saft zu dem Teig gegeben. Will man diese Bäckerei füllen, so werden 4 Deka geschälte, süße Mandeln und 4 Deka Citronat fein geschnitten, 4 Deka Zucker und 1 Prise Zimmt dazu gegeben. Mit dieser Fülle belegt man den Teig; man walkt nämlich den Teig aus, schneidet schöne Dreiecke (△) aus demselben, füllt dieselben und rollt sie bretzelartig zusammen, worauf sie ebenso wie obige Bäckerei gebacken werden.

586. Vanille-Brod.

Man rühre 14 Deka Zucker, 14 Deka Biscuitbröseln, 14 Deka Mehl, Zimmt gut durcheinander, mache mit Eiern einen mittelfesten Teig, arbeite ihn gut aus und lasse ihn dann in der Röhre backen.

587. Vanille-Kipferl.

Aus 25 Deka Mehl, 20 Deka Butter und 12 Deka gebrühten, fein geriebenen Mandeln, 2 ganzen Eiern oder 4 Dottern wird ein Teig gemacht, kleine Kipfel werden geformt und blaß gebacken, dann werden sie mit Zucker und Vanille dick bestreut.

588. Waffeln.

28 Deka Butter wird gut abgetrieben, 9 Eidotter, 9 Löffel Mehl, immer 1 Eidotter und 1 Löffel Mehl werden zerrührt, ein wenig Salz dazu gegeben und dann verdünne man dies alles mit $^1/_2$ Seidel ($^1/_6$ Liter) Milch, schlage aus den 9 Eiklar einen festen Schnee und zerrühre denselben sehr leicht darin. Dann gebe man ein Stück Butter in den Waffelreifen, schmiere denselben recht gut aus, lasse den Waffelreifen recht heiß werden, gebe den Teig hinein und lasse ihn dann gelblich backen.

589. Zimmt-Bretzel.

10 Deka Zucker wird mit 1 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, 2 Deka Zimmt hineingerührt und Bretzeln daraus gemacht, und diese in lauer Röhre getrocknet.

590. Zimmtgebäck (einfaches).

Dazu kommen 500 Gramm Mehl, 375 Gramm Zucker, 65 Gramm Butter und 3 Eier. Zuerst werden Zucker und Butter zusammen verrührt, dann fügt man die Eier, einen Theelöffel Zimmt und gestoßene Nelken und zuletzt das Mehl hinzu. Der Teig wird aufgerollt und mit Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

591. Zuckerbackwerk.

Schnee von 4 Eiweiß und 4 Dotter werden $^1/_4$ Stunde gerührt, 14 Deka Zucker, eine halbe Citronenschale, 10 Deka Mehl, Vanille mit Mandeln belegt, 7 Deka Butter, 4

Dotter, 14 Deka Zucker, eine halbe Citronenschale, 4 Löffel Schmetten, 14 Deka Mehl, Schnee von 2 Eiweiß, glasirt mit 14 Deka Zucker.

592. Zucker-Bretzel.

Aus mürbem Teig formire man kleine Bretzeln, bestreiche sie mit Dotter, bestreue sie mit Zucker und Mandeln und lasse sie rasch backen.

593. Zucker-Schinken.

Aus einem Eiweiß wird fester Schnee gemacht, in demselben werden Saft von einer halben Limonie, 14 Deka ganz fein gestoßener Zucker, 14 Deka ganz fein geriebene süße Mandeln gegeben. Die Hälfte wird ganz weiß gestoßen und in die andere Hälfte gibt man Zimmt, Nelken, Neugewürz, von jedem ein Bischen und dann das weiße auf das rothe gelegt und Stückchen geschnitten, dann werden sie ganz dünn, so viel wie möglich mit dem Messer ausgebreitet und zum Trocknen gegeben.

594. Zuckerteig-Bäckerei.

Es werden 28 Deka fein gestoßener Zucker mit ebensoviel feinem Mehl recht gut gemischt, dann 2 Eidotter und der aus dem Eiweiß geschlagene Schnee nebst fein gehackter Citronenschale dazu gegeben und zu einem Teige geknetet. Diesen walkt man nun messerrückendick aus und gibt ihn entweder in Formen oder formirt kleines Backwerk und bäckt es mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut langsam in einem abgekühlten Ofen.

595. Zwieback.

In $^1/_2$ Seidel ($^1/_6$ Liter) Mehl, 18 Dotter, 2 ganze Eier, 8 Deka Zucker, ein wenig Salz, Fenchel, Limonieschale; 21 Deka süße, 2 Deka bittere gestiftelte Mandeln werden mit Schmetten angemacht, dazu 38 Deka Butter, 7 Deka Hefe gegeben und bei gelindem Feuer gebacken.

XIII. Pasteten.

596. Ganspastete.

Von 2 Dichten (Gansbügel oder Ganszschenkel) einer Gans wird das Fleisch herabgenommen, ohne die Häute zu zerschneiden, auch die Knochen werden weggenommen, soweit, daß nur ein Stückchen zum Halten bleibt, das Fleisch wird von dem Knochen gelöst und mit dem Fleisch einer halben Gansbrust zusammengemahlen, dann ein Panatl gemacht, welches man lau werden läßt, dann wird es weggenommen, 6 Eier werden hineingegeben und gut verrührt, das gemahlene Fleisch wird hineingegeben und alles zusammen durchpassirt, dann wird das Fetten von den Häuten in Würfel geschnitten; und in die Fülle wird auch gegeben ein wenig Salz, gestoßene Blüth, 4 geriebene bittere Mandeln, ein wenig fein gehackte Citronenschale, 14 Deka in Würfel oder in dünne Scheiben geschnittene geräucherte Zunge, 1 Trüffel, 2 Deka gebrühte, in Hälften geschnittene Pistacien, ein wenig Pastetengewürz, alles das gut verrührt. Die zwei Keule werden zusammengerührt, eine kleine Oeffnung gelassen, die Massa hineingefüllt, zusammengenäht in ein Casserolle gelegt, $1/2$ Seidel Wasser darauf gegossen und in der Röhre eine Stunde dünsten gelassen, dann kalt in Scheiben geschnitten und mit Citronen und Aspic aufgeputzt.

597. Leberpastete.

Zu $1/2$ Kilo gemahlenem und passirtem Kalbfleisch gebe man 28 Deka Kalbsleber, 2 weiße Zwiebeln, 14 Deka Schmalz, 6 Deka Rindmark, 2 Stück Knoblauch, ein wenig grüne Petersilie, Saft von 2 Citronen und Schale derselben, etwas weißen Pfeffer und 14 Deka Rindsspeck, alles das wird mit Fetten fein abgetrieben, von 6 Eiern und 2 Semmeln mache man ein Panatel, schlage die ganze Massa mit 2 Eiern und ein wenig Blüth hinein. In die Pastetenform wird nun ein fleischiger Butterteig gegeben, in denselben etwas von der Massa, dann die gedünstete, in Scheiben geschnittene Gansleber, dazwischen einige Champions, 2 Stamperl (Gläschen) Malaga, nachher wieder Massa und so lasse man das Ganze eine Stunde dünsten und sobald es kalt ist, ebenso serviren wie die Pastete.

598. Milzpastete.

Aus einer großen Milz, die aber keine Löcher haben darf, wird das Blut hinausgeschabt und genau Acht gegeben, daß die untere Seite nicht zerrissen wird. Das Ausgeschabte wird in ein reines Casserolle gegeben, mit einer geweichten Semmel, 3 ganzen rohen Eiern, etwas Salz, Stückchen zerriebenem Knoblauch, Stückchen fein gehackter Limoneschale, weißen Pfeffer, 2 Löffel Gansfett gut untereinander gerührt. Dann wird die ausgeschabte Milz, der Breite nach, zusammengenäht, eine kleine Oeffnung gelassen, in diese wird das Abgerührte hineingefüllt und die Oeffnung dann ganz zugenäht. Eine halbe Stunde wird das Ganze womöglich in einer schwachen Fleischsuppe aufgekocht, sodann in ein dazu passendes Casserolle, dazu ein Stückchen Gansfetten, $1/4$ Seidel ($1/12$ Liter) der Suppe gegeben, eine Stunde in der Röhre langsam gebraten; nachdem es ausgekühlt ist, werden schöne Scheiben (Pritschen) daraus geschnitten und dann zur Tafel gegeben.

599. Straßburger Leberpastete.

(Für 6 Personen.)

Man läßt $1/2$ Kilo in Stückchen geschnittenes Kalbfleisch mit einem Eßlöffel Gansfett, je einem Stückchen Petersilie und Sellerie, etwas Neugewürz, Lorbeerblatt und Thymian eine halbe Stunde dünsten, dann wird $1/4$ Kilo Kalbsleber dazu gegeben, das Ganze wiederum eine Viertelstunde gedünstet, dann wird dasselbe mit 14 Deka rohem Innerst (Gansfett) durch ein Haarsieb durchpassirt. In diese durchgesiebte Massa werden 2 rohe Eier geschlagen, 3 Eßlöffel Rum und ebensoviel rother Wein gegossen, $1/4$ Muscatnuß wird hineingerieben, um 1 h (1 Pf.) weißer

Pfeffer und nach Bedarf Salz werden dazu gegeben; alles dieses wird gut verrührt. Sodann nimmt man eine schöne weiße Stopfleber, die nicht geweicht sein darf, schneidet dieselbe in fingerdicke Pritschen, so z. B. kann man aus einer großen Leber 10 Pritschen schneiden, nimmt Trüffeln, schneidet jede Trüffel in 4 Theile, spickt damit die Leber. Ein Zweiseideltopf wird sodann mit Fett ausgeschmiert. Auf den Boden des Topfes wird eine Lage Fasch gegeben, dieselbe mit einer Lage gespickte Leberstücke belegt; dann wird wieder Fasch gegeben und so weiter, bis die ganze Massa verbraucht ist; obenauf muß jedoch eine Lage Fasch kommen. Das Ganze wird mit einer genau passenden Stürze zugedeckt und in Dunst gestellt, wo es zwei Stunden dünsten muß. Bei dem Herunternehmen vom Feuer drückt man die Stürze fest darauf, und stellt es an einen kalten Ort zum Auskühlen. Den zweiten Tag begießt man es ganz gut mit Gansfett und stellt es zugedeckt in den Keller. — Die Pastete kann im Winter ein halbes Jahr ausdauern. Bei jedesmaligem Herausschneiden wird das Fetten weggenommen, ein Blechlöffel wird in heißes Wasser getaucht und die Pastete in gewünschter Größe ausgeschnitten, dieselbe wird sodann bergartig auf eine Schüssel gelegt, mit Aspic, grüner Petersilie und Citrone garnirt.

600. Trüffelpastete.

Das Fleisch der Gans wird gut gemahlen, dann dazu 2 erweichte Semmeln, Citronenschale, 6 Eier, ein wenig Fetten, 3 Mandeln, Blüth gegeben; alles dies wird ordentlich durchpassirt, darunter in dünne Scheiben geschnittene geräucherte Zunge, geschnittene Trüffel und ein wenig grüne Petersilie gemischt, alles das in die Haut der Gans eingefüllt, diese zugenäht, in einen feuchten, reinen Fetzen eingehüllt und in ein mit guter Suppe halb gefülltes Casserolle auf der Platte zum Dünsten gestellt, dann nehme man sie heraus, lasse sie auskühlen, schneide sie in dünne Scheiben und verputze sie mit Aspic.

XIV. Pudding (Auflaufe).

601. Aepfelpudding.

10 Deka Zucker und 6 Eidotter werden zu einer dicken Massa gerührt, 6 kleine oder 3 große geriebene Aepfel dazu gegeben, Schnee von 6 Eiweiß darunter gerührt, Semmelbröjel, Citronenschale, Zimmt, Vanille dazu gegeben, langsam gebacken und mit Zucker bestreut.

602. Biscuitpudding.

(Für 6 Personen.)

28 Deka feiner durchgesiebter Zucker, von 1 Citrone die fein gehackte Schale, 8 ganze Eier werden in einer reinen Schüssel eine halbe Stunde unaufhörlich getrieben, 18 Deka feines durchgesiebtes Mehl wird dazu gegeben und wieder ¼ Stunde gut abgerührt. Das Ganze läßt man in einer gut ausgeschmierten Form langsam eine halbe Stunde backen und gebe es mit Obstguß zur Tafel.

603. Biscuitpudding (andere Art).

20 Deka Puder werden mit 15 Deka Zucker vermengt. Dazu werden 12 Dotter, 7 Deka von gemahlenen Königsnüssen, Schale und Saft von einer Limonie genommen. Alles das wird eine halbe Stunde gut getrieben. Sollte die Citrone wenig Saft geben, kann man etwas Pomeranzensaft dazu nehmen. Nachdem die Form nun gut ausgeschmiert und bestreut ist, macht man einen festen Schnee, gibt obenauf von 6 gestoßenen Bisquits mit einem Löffel Zucker vermengt, rührt es langsam unter die Massa und läßt es goldgelb backen. Dieser Auflauf soll mit Ribis sehr gut sein.

604. Brodpudding.

(Für 6 Personen.)

8 rohe Eidotter werden mit 12 Deka feinem durchgesiebten Zucker ¼ Stunde gut getrieben, Zimmt halb so

viel, als auf einen kleinen Kaffeelöffel geht, 3 gestoßene Nelken, von einer halben Citrone die Schale, 6 Deka geriebenes, durchgesiebtes Hausbrod, 1 Liqueurglas feiner Rum; alles dies wird gut zusammengerührt; zuletzt kommt der Schnee von den 8 Eiweiß dazu. Alles dieses läßt man in einer ausgeschmierten Form circa eine halbe Stunde backen.

605. **Brodpudding** (andere Art).

Dazu: 14 Deka flaumig abgetriebene Butter, 14 Deka gestoßene Mandeln mit Schale, 14 Deka schwarzes Brod in rothen Wein geweicht, Limonieschale, Zimmt, Nelken, Zucker, 7 Dotter gut gerührt, nachher Schnee vom Eiweiß hinzugegeben und gebacken.

606. **Chocoladepudding.**

28 Deka Chocolade wird gekocht, in 2 Seidel ($^2/_3$ Liter) Schmetten dick eingerührt, über die Nacht stehen gelassen, dann nehme man 12 Dotter und 1 Löffel von der Chocolade recht ab und schlage Schnee von 10 Eiern, gebe nach Belieben Zucker und verfahre damit, wie mit jedem anderen Auflauf.

607. **Chocoladepudding** (andere Art).

$^1/_4$ Kilo ganz feiner Chocolade wird auf die Ofenplatte gestellt, läßt ihn zerfließen, man muß jedoch die Masse fortwährend rühren, sonst legt sie sich leicht ans Gefäß an. In eine Schüssel gibt man 16 Deka feinen Zucker, 10 rohe Eidotter, von einer Citrone Saft und Schale, treibt dieses recht gut ab, schüttet dann unter fortwährendem Rühren die Chocolade hinein, rührt es noch $^1/_4$ Stunde gut ab, macht einen festen Schnee, gibt ihn in die Masse, streut darüber 4 Scheiben gestoßenen Zwieback, mischt jetzt alles gut durch, gibt es in eine gut ausgeschmierte Form und läßt es $^3/_4$ Stunden langsam backen. Weichselguß ist sehr gut dazu.

608. **Citronatpudding** (milchig).

(Für 6 Personen.)

8 Deka frische Butter werden mit einem ganzen rohen Ei gut abgetrieben, 5 rohe Eidotter nach und nach hineingerührt. Drei kleine Mundsemmeln, von denen die Rinde abgerieben wurde, werden gerieben, fein durchgesiebt und mit der obigen Masse verrührt, und mit 12 Deka fein gesiebten, 8 gebrühten, gestiftelten süßen Mandeln eine halbe Stunde gut abgetrieben; zuletzt kommt der Schnee von den 5 Eiweiß dazu. Die Form wird mit (kalter) Butter ausgeschmiert, mit Citronatblätter ausgelegt, mit reinem Schreibpapier belegt, und dann gießt man die Massa behutsam hinein und läßt sie $^1/_2$ Stunde in Dunst kochen. Diese Mehlspeise ist sehr gut.

609. **Citronenpudding.**

An 2 Citronen werden 14 Deka Zucker abgerieben, 8 Dotter, Schnee von 8 Eiweiß, Saft von einer Citrone, um 10 h (7—8 Pf.) Biscuit auf den Schnee gegeben.

610. **Diplomatenpudding.**

(Für 8 Personen.)

17 Deka Zucker, 8 Eidotter werden gut getrieben, sodann wird ein fester Schnee aus 8 Eiweiß gemacht und in das Ganze 15 Deka Mehl hineingemischt. Der Teig wird sodann in drei Formen gegeben; 1 Theil hievon wird mit Chocolade und 1 Theil mit Alkermessaft gefärbt und alles langsam gebacken. Nachdem es gut ausgekühlt ist, wird jeder Theil der Breite nach in einige Theile geschnitten. Inzwischen wird nachstehende Fülle vorbereitet: Man mischt auf einem Teller 14 Deka geklaubte Sultanen, 7 Deka gestoßene süße Mandeln, 7 Deka Zucker, die klein geschnittene Schale von 1 Citrone und ein Bischen Zimmt. Sodann wird eine Form mit Fetten ausgeschmiert, mit Papier belegt und dasselbe ebenfalls mit Fetten ausgeschmiert. Am Boden der Form wird aus Früchten eine beliebige Figur

(Stern 2c.) gemacht. Darauf wird ein Theil des Puddings nach dem andern gegeben, indem man in jede Schichte die zuvor bereitete Fülle ordnet. Nachdem alles früher Vorbereitete — Teig und Fülle — in der Form sich befindet, schlägt man in einen Topf 6 ganze Eier, gibt 1 Seidel weißen Wein, 1 Seidel Marasquino dazu, quirlt alles recht gut ab und gießt es über den Pudding, den man sodann eine halbe Stunde in Dunst backen läßt.

611. Englischer Pudding.

Man reibe 14 Deka Fetten mit 2 Eiern und 4 Dottern, Limonieschale, 7 Deka kleine, 7 Deka großen Rosinen, 7 Deka geschnittenen Mandeln, 1/4 Citronat und Zucker so viel als nöthig ist. Man gebe 4 Semmel gerieben dazu und lasse alles in Dampf kochen. Zu diesem Pudding gehört Chaudeau.

612. Englischer Plumpudding.

(Für 10 Personen.)

14 Deka Rindmark treibt man flaumig ab, 12 rohe Eidotter, 14 Deka Zucker, 1 Eßlöffel Rum, nochmals 14 Deka aber blos klein gewürfeltes Rindsmark, 6 Mundsemmeln, die, nachdem die Rinde abgerieben, eingeweicht und sodann gut ausgedrückt wurden, 7 Deka Sultanen, 7 Deka Weinbeeren. Dies alles wird 1/2 Stunde gut verrühet, zuletzt wird der Schnee von 8 Eiweiß lose hineingerührt. Das Ganze gibt man in eine ausgeschmierte Form und läßt es eine Stunde in Dunst backen. Mit Chaudeau- oder Obstverguß kommt es sodann zur Tafel.

613. Erdäpfelpudding (milchig).

(Für 10 Personen.)

21 Deka geriebene, gekochte, kalte Kartoffeln, 11 Deka Butter, 5 gekochte Eidotter, 7 Deka Sultanen, 12 Deka Zucker, 4 Deka geriebenes Citronat, eine Prise Salz, 12 rohe Eidotter, Saft und Schale von einer Citrone, 4 gestoßene Nelken, 7 Deka gebrühte und geriebene süße Mandeln werden folgendermaßen zubereitet: Die Butter und der Zucker werden 1/4 Stunde gut verrührt, dann kommen die rohen Eidotter dazu, dann die geriebenen Kartoffeln und schließlich die übrigen Zuthaten, doch werden die gekochten Eidotter zuvor durch ein Sieb passirt; zuletzt kommt der feste Schnee von den 12 Eiweiß dazu. Eine Form wird gut ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut und das Ganze in Dunst eine Stunde gebacken.

614. Griespudding.

1 Seidel (1/2 Liter) Gries wird in Milch gekocht, in diesen heißen Brei 28 Deka Butter, 14 Deka Mandeln mit ein wenig kaltem Wasser gestoßen, 14 Deka Zucker, Citronenschale, Salz, 6 Dotter und 8 Eier gut hineingerührt, ebenso Schnee vom Eiweiß. Alles das lasse man backen.

615. Griespudding mit Chocolade (milchig).

(Für 10 Personen.)

1/2 Liter Gries wird mit 7 Deka Butter in Milch recht fest eingekocht, dann nimmt man den Gries von der Platte und gibt ein Stückchen Vanille, 14 Deka Zucker, 14 Deka Chocolade, 3 bittere Mandeln und 12 Eidotter hinein, und rührt das Ganze gehörig durch, bis derselbe ziemlich dick ist. Aus den 12 Eiweiß wird ein fester Schnee gemacht, der mit einem Gemisch von 1 Löffel Mehl und 1 Löffel durchgesiebte weiße Semmelbrösel bestreut wird und langsam unter die Griesmassa verrührt wird. Eine Form wird mit fester Butter ausgeschmiert, mit Mehl bestäubt und wird sodann die Griesmassa in dieselbe gegeben und 1 Stunde langsam backen gelassen. Zu dieser Speise kann man Chaudeau geben, extra in Saucière.

616. Kartoffelpudding (milchig).

(Für 10 Personen.)

20 Deka Butter wird mit 14 rohe Dotter gut abgetrieben, 21 Deka feiner Zucker, von einer halben Limone die feingehackte Schale, eine Prise Salz, 4 Deka gebrühte geriebene süße Mandeln, 60 Deka gekochte, geriebene kalte Kartoffeln, zuletzt der feste Schnee von 10 Eiweiß, die Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa hineingegeben, eine Stunde im Dunst in der Röhre backen gelassen. Folgendermaßen werden die Speisen im Dunst gebacken. Man nimmt eine Casserolle, etwas größer als die Form, wo die Massa darin ist, gibt ¼ Liter kochendes Wasser hinein, stellt die Form mit der Massa in das Wasser hinein, deckt es mit einer Stürze zu und stellt es in die Röhre, man muß darauf bedacht sein, daß das Wasser nicht hinauf zur Form reicht.

617. Kartoffelpudding (andere Art).

Man koche einige schöne (Erdäpfel) Kartoffel, beiläufig 8 Stück, lasse sie abkühlen und reibe sie mit 14 Deka Butter oder Fetten, gebe dazu etwas in Milch oder, wo Fetten hinzukommt, bloß in Wasser geweichte Semmel, 5 Dotter, ein wenig Salz, Limonieschale, etwas Vanille, Zucker und Semmelbröseln. Alles das wird eine Stunde gerührt, dazu Schnee von 5 Eiweiß und gebacken.

618. Kastanien-Auflauf.

12 Deka weich gekochte Kastanien werden von den Schalen befreit und passirt mit 2 Dottern und 2 Eßlöffel voll aufgelöstem Zucker zu einer Massa angerührt. Hierauf wird von 16 Deka Zucker, 4 ganzen Eiern und 4 Dottern eine Bisquitmasse angeschlagen, zum Abkühlen gestellt, sodann nach und nach, also löffelweise, den angerührten Kastanien zugesetzt, damit gehörig vermengt und Vanille mit eingerührt.

619. Mehlpudding (milchig).

(Für 6 Personen.)

In ½ Liter Schmetten werden 8 Eier geschlagen, 4 Eßlöffel feines Mehl, eine Prise Salz, etwas Zucker beiläufig um 2 h [2 Pf.] gegeben; alles dies wird gut abgequirlt, die Ecke einer reinen Serviette wird in kaltes Wasser eingetaucht, das Abgequirlte hineingegeben und lose zugebunden läßt man es in Salzwasser ca. 1 Stunde kochen. Sodann wird es auf eine Schüssel geschüttet, mit einem starken Zwirn werden schöne runde Scheiben geschnitten, die man mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut; wenn es nöthig ist, gibt man noch braun geröstete Butter dazu.

620. Mandelpudding.

3 Dotter, 5 Deka Zucker, 5 Deka geriebene Mandeln, Citronenschale und Saft werden gerührt, dann von 3 Weißeln der Schnee mit Mehl und Bischen Semmelbrösel dazu gegeben und in einer ausgeschmierten Form gebacken.

621. Mandel-Auflauf (andere Art).

20 Deka gebrühte, getrocknete Mandeln werden gemahlen, dazu 10 Deka feiner Zucker, 10 rohe Eidotter, Schale von ½ Limone, wie auch der Saft von einer ganzen Pomeranze genommen. Alles das wird eine halbe Stunde gut gerührt, die Form gut ausgeschmiert und ausgebröselt. Aus dem Eiweiß wird Schnee gemacht und von 8 Stangen gestoßener Bisquit mit einem Eßlöffel Puder vermengt auf den Schnee gegeben. So durchgerührt lasse man alles das eine gute halbe Stunde backen. Es wird sodann mit Chaudeau*) zur Tafel gegeben.

---

*) Zu Chaudeau wird 1 Seidel weißer Wein, 8 Dotter, ⅛ Kilo (1 Pfund) Zucker genommen, alles das wird auf der Platte unter fortwährendem Quirlen gekocht.

622. Markpudding.

5 Deka Mark wird getrieben, sodann circa 2 Deka Mandeln, 10 Deka Zucker, 6 Dotter, 5 Deka Citronat, Citronenschale und Saft, Schnee von 6 Eiweiß, mit Semmelbrösel bestreut.

623. Mehlpudding.

12 Dotter, 10 Deka Zucker, 12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Seidel ($1/3$ Liter) Mehl wird in 1 Seidel ($1/3$ Liter) Schmetten abgekocht, sobald es fest ist, zum Auskühlen gegeben, diese Mehlmassa wird mit dem Vorangehenden und mit 14 Deka Mandeln, ein wenig Salz, Vanille und Citronenschale abgetrieben, zuletzt wird Schnee von 12 Eiweiß hinzugefügt und gebacken, darauf entweder Zucker gestreut oder mit Chocoladeaufguß überzogen.

624. Mohnpudding.

Man nehme soviel Löffel Zucker und soviel Löffel Mohn, als man Eier dazu verwendet, ferner Limoneschale, Zimmt und Nelken. Der Zucker wird mit dem Dotter gut getrieben.

625. Nockenpudding.

Dazu: 14 Deka Butter. Aus der einen Hälfte werden mit Hilfe von 3 Eiern und Mehl Nocken gemacht, in Schmetten eingekocht, dann ausgekühlt, dann gebe man die zweite Hälfte der Butter hinein, 6 Dotter, Schnee von dem Eiweiß, ein wenig Vanillezucker und lasse sie backen.

626. Nudelpudding.

(Nach französischer Art. Milchig.)

(Für 10 Personen.)

Aus $1/4$ Kilo Mehl werden feine Nudeln gemacht, 7 Deka Mehl wird mit $1/2$ Liter guter Milch gut abgequirlt, eine Casserolle wird mit Butter beschmiert und das Abgequirlte hineingeschüttet, die Nudeln dazu gegeben und zum Feuer gestellt, wo es ununterbrochen gerührt wird, bis es anfängt warm zu werden; auf der warmen Platte werden sodann 14 Deka gute Butter, 14 Deka Zucker, 7 Deka gebrühte und geriebene süße Mandeln, die Schale von $1/2$ Pomeranze, und nach und nach 12 rohe Eidotter dazu gegeben; auch kommt selbstverständlich eine Prise Salz. Nachdem alles verrührt und der Teig recht glatt ist, nimmt man es vom Feuer, treibt es, bis es kalt ist, schlägt dann von dem Eiweiß einen festen Schnee, und verrührt ihn langsam in der Massa. Eine Form wird gut mit Butter ausgeschmiert, die abgetriebene Massa gibt man hinein und läßt sie langsam backen. Gebacken wird es mit Vanillezucker bestreut.

627. Obstschaum oder Souflé.

(Für 6 Personen.)

8 Deka Aprikosenmarmelade, eben soviel feingesiebter Zucker wird mit einem Eiklar eine halbe Stunde getrieben, dann wieder ein Eiklar genommen und nochmals eine halbe Stunde getrieben, jetzt wird aus 5 Eiklar ein fester Schnee geschlagen, langsam verrührt mit der abgetriebenen Marmelade. Hierauf nimmt man eine runde Anrichtschüssel, legt eine Oblate auf den Boden derselben, gibt die Massa bergartig darauf, besteckt es ringsherum mit gestiftelten Mandeln, gibt es in die Röhre, läßt es schön goldgelb backen und gibt es mit Vanillezucker bestreut zur Tafel.

628. Pudding (Auflauf) von Quark oder Reibkäse.

(Für 8 Personen.)

10 Deka frischer Käse wird gerieben, 8 Deka feiner Zucker, 4 Deka frische Butter, 8 rohe Eidotter, von einer Citrone oder Pomeranze Schale und Saft, sehr wenig Salz. Alles das wird eine halbe Stunde getrieben, dann gibt man 4 Deka geklaubte Sultanen, macht von den 8 Eiweiß einen festen Schnee, gibt ihn in die Massa hinein, und nimmt 7 Deka gestoßenen Biscuit mit 4 Deka Mehl ver-

mischt, gibt dieses auf den Schnee, rührt es ganz langsam in die Massa ein, schmiert eine Form mit Butter, bestreut die Form ebenfalls mit gestoßenem Biscuit und gibt die Massa hinein, läßt es eine halbe Stunde in der Röhre durchbacken, stürzt es auf eine Anrichtschüssel, bestreut es mit Vanillezucker, und gibt es als Mehlspeis zur Tafel. Extra in die Saucière Vanillen-Crêm, welcher folgendermaßen zubereitet wird: 1/4 Liter Schmetten wird mit 4 rohe Dotter, 5 Deka Zucker, 1 Stückchen Vanille auf der Platte gestellt und unaufhörlich wie Chaudeau gequirlt, bis es anfängt dick zu werden, gibt es in der Saucière zu Tische. Diese Sauce darf nicht bei jähem Feuer gekocht werden, sonst gerinnt sie.

629. **Pudding aus Wälschen Nüssen.**

(Für 8 Personen.)

Man klopft die Nüsse auf und wiegt 12 Deka Nüsse ab, stoßt sie in den Mörser fein, treibt sie mit 9 Deka frischer Butter ab, nimmt 12 Deka fein gestoßenen Zucker, von einer Citrone die feingehackte Schale, eine Tafel feine Chocolade wird gerieben, dieses mit 7 Dotter gut verrührt, man macht sodann einen festen Schnee von 7 Eiweiß, gibt ihn in die abgerührte Massa hinein, gibt 7 Deka gestoßenen Biscuit auf den Schnee und rührt jetzt alles langsam durch, schmiert eine Form mit Butter aus, bestäubt sie mit Mehl, gibt die Massa hinein und läßt sie ebenfalls eine Stunde in Dunst kochen. Zu diesem Pudding kann man Chaudeau serviren.

630. **Reispudding** (milchig).

(Für 6 Personen.)

Man kocht 13 Deka Reis in 1/2 Liter guter Milch weich, nimmt 8 Deka Butter, 6 Dotter, 9 Deka Zucker, 1 Prise Salz, von 1/2 Citrone die Schale, alles das wird mit 6 rohen Dottern gut abgetrieben, zuletzt mit dem Schnee von 6 Eiklar, schmiert eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelbrösel, gibt die Massa hinein, läßt es beim gelinden Feuer eine halbe Stunde backen, stürzt es auf eine Anrichtschüssel, bestreut es mit Vanillezucker und gibt es als Mehlspeise zur Tafel.

631. **Reispudding** (milchig, andere Art).

(Für 6 Personen.)

1/2 Kilo feiner Reis wird gut abgebrüht, in kaltem Wasser gewaschen und mit Milch weich, jedoch nicht dünn, sondern ganz fest gekocht. Man läßt denselben kalt werden, 7 Deka gebrühte und gestoßene süße Mandeln, 7 Deka gebrühte länglich gestiftelte Pistazien, 7 Deka Citronat klein geschnitten, in der Größe von Hirsekörner, 14 Deka fein gestoßenen Zucker, 4 Deka frische Butter, 10 rohe Eidotter werden eines nach dem andern mit den hier angeführten Sachen gut verrührt, sodann wird von 6 Eiweiß fester Schnee langsam hineingerührt. Auf einer Anrichtschüssel wird der inzwischen ausgekühlte Reis schön bergartig angerichtet und ringsherum mit eingesottenen Weichseln und gestiftelten Mandeln besteckt, so daß ein Kranz von Weichseln mit einem Kranz von Mandeln abwechselt. Hierauf läßt man es in der Röhre bei gelindem Feuer eine halbe Stunde backen, und bestreut es gut mit Vanillezucker.

632. **Reispudding** (milchig, andere Art).

(Für 6 Personen.)

14 Deka Reis werden gebrüht, in kaltem Wasser gewaschen und in guter Milch weich gekocht, doch so, daß derselbe recht dick ist. 7 Deka Butter werden gut abgetrieben, der gekochte Reis, ferner 10 Deka Zucker, 8 rohe Eidotter und um ca. 6 Heller (5 Pfennig) Vanille dazu gegeben, und alles 1/2 Stunde gut abgetrieben; sodann verrührt man unter diese Massa den Schnee von den 8 Eiweiß recht langsam, und läßt den Auflauf 1/2 Stunde in der Röhre backen. Zu diesem Auflauf kann man Chaudeau geben.

633. Semmelpudding.

(Für 6 Personen.)

4 abgeriebene Mundsemmeln werden in Schmetten eingeweicht, und nachdem sie weich sind, ausgedrückt, mit 14 Deka guter frischer Butter abgetrieben, sodann werden 6 rohe Eidotter nach und nach damit verrührt, und mit 7 Deka süße gebrühte und gestiftelte Mandeln, 7 Deka nudelförmig geschnittenen Citronat, 7 Deka fein gestoßenen Zucker, 7 Deka rein geklaubte, gewaschene Weinbeeren, zwei Eßlöffel Rum abgetrieben; zuletzt kömmt der Schnee von den 6 Eiweiß dazu. Eine Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut, die Massa hinein gegeben, und 1 Stunde in Dunst gebacken. Zu diesem Pudding wird extra Chaudeau gegeben.

634. Zimmtpudding.

4 Deka fein geriebene geschälte Mandeln werden mit 1 Ei, 6 Dottern und 3 Deka Zucker schäumig gerührt, dazu werden Zimmt und Citronenschale gegeben. Zum Schlusse wird der von 4 Eiweiß geschlagene Schnee und 4 Deka fein gesiebte Biscuitbröseln eingerührt.

XV. Gelée (Sulze), Fruchtsäfte (Fülle), Crême und Marmelade.*)

a) Gelées.

635. Aepfel-Gelée (zum Füllen).

Die Aepfel werden zu einem Mus verkocht, durch einen Seiher passirt, zu $^1/_2$ Kilo dieser Aepfel gebe man $^1/_2$ Kilo

*) Marmelade heißt das Obst, wenn es durchpassirt ist, z. B. Ribis von den Körnern befreit; Fülle hingegen heißt das Obst, welches unpassirt gekocht wird, z. B. Ribis mit den Körnern, Weichsel, ganze Erdbeeren, eingekochte Zwetschken.

Zucker und von 1 Limonie Schale und Saft dazu, dann lasse man den Mus bei gelindem Feuer kochen, bis er dick geworden; hierauf nehme man ihn von der Platte und lasse ihn auskühlen.

636. Chocolade-Gelée.

Man lasse 2 Seidel ($^2/_3$ Liter) guten Schmetten, 4 Tafelchen geriebene Chocolade, eine Schote zerstoßener Vanille, 14 Deka Zucker gut aufkochen, seihe es durch ein reines Sieb und mische 3 rohe Dotter, die man zuvor mit etwas kaltem Schmetten absprudelt, und mische es unter die Chocolade.

637. Hirschhorn-Gelée.

25 Deka klein geraspeltes Hirschhorn werden, nachdem es solange im Wasser gewaschen wird, bis dieses sehr klar ist, in 3 Liter Wasser über einem gelinden Feuer zu Gelée gekocht und, sobald es an einem Löffel hängen bleibt, in eine gut verzinnte Pfanne heiß filtrirt, guter Wein (Rheinwein), 12 Deka Zucker und etwas Citronenschale hinzugefügt. Hierauf mache man von 4 Eiklar Schnee, rühre ihn in das Gelée ein, koche dies 2 – 3 Minuten, gieße den Saft von 4 Citronen hinzu und lasse es noch 2 Minuten kochen. Sobald das Gelée schön zusammengelaufen und weiß ist, so filtrire man es durch einen Beutel aus Barchent oder Schwaneboi in eine Porzellanschüssel und wiederhole diese Filtrirung, bis es krystallhell wird. Hierauf wird das Gelée in Gläser gegossen. Soll es roth sein, so rühre man Himbeer-Gelée darunter. Das Filtriren des Hirschhorn-Gelées muß an einem recht warmen Orte geschehen.

638. Birnen-Gelée.

Man schäle gute Birnen, schneide sie in Stücke, koche sie, mit Wasser bedeckt, weich, schütte sie auf Siebe, damit der Saft rein ablaufe. Zu $^1/_2$ Liter Saft wird beiläufig

$\frac{1}{2}$ Kilo geläuterter und zum Flug gekochter Zucker genommen, der Saft hinzu gegossen und davon Gelée gekocht. Man kann denselben mit Cochenille färben.

639. Heidelbeeren-Gelée.

Reife Heidelbeeren werden mit etwas Wasser zerkocht, der Saft durch ein Sieb in eine Schüssel geleitet, zu 1 Liter fügt man $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker hinzu und siedet beides zum Breitlauf.

640. Himbeer-Gelée.

Man presse die reifen Himbeeren aus und drücke sie durch ein Tuch. Hierauf lasse man (über $\frac{1}{2}$ Kilo zu $\frac{1}{2}$ Kilo Saft) geriebenen Zucker auf gelindem Kohlenfeuer wärmen, jedoch nicht schmelzen, gebe dann den Saft hinzu, lasse ihn über dem Feuer unter fortwährendem Rühren stehen, bis sich an der Seite starke Blasen zeigen. Man gießt den Saft dann, sobald er etwas kalt geworden ist, in ein Glas, nachdem er darin gänzlich erkaltet ist, verschließe man es mit Wachspapier und binde mit demselben das Glas zu.

641 Kittenkäs.

Man schäle die Kitten und gieße Brunnenwasser darauf, lasse sie weich kochen, hierauf gieße man das Brunnenwasser ab, passire diese Massa durch ein Haarsieb, nehme etwas Citronensaft, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker dazu, lasse selbes kochen, probire es auf einem Teller und, sobald es nicht mehr klebt, ist der Käse fertig. Dieser wird blos zur Zierde der Torten verwendet.

642. Punsch-Gelée.

$\frac{3}{4}$ Seidel (etwas über $\frac{1}{6}$ Liter) Punsch, $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ Liter) Wasser, $3\frac{1}{2}$ Deka Zucker gut gewogen, ein wenig Citronenschale, am selben Zucker abgerieben, werden gut

vermischt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Durch eine Serviette wird hierauf die Massa passirt und in eine mit Mandelöl bestrichene Form gegeben. Man kann immer ein wenig von der Mischung aufgießen, sie färben, in der Mitte mit Obst oder Backwerk verzieren, und sobald sie gestanden ist, wieder anderes darauf gießen, aber kalt.

643. Schmetten-Gelée.

Dazu: 4 Seidel ($1\frac{1}{3}$ Liter) guten Schmetten, gebe dazu 12 Deka Zucker, ein Stückchen Vanille, lasse mit allem dem 12 Deka geschälte und fein gestoßene Mandeln kochen, sprudle alles gut ab, spanne ein reines Tuch über ein Gefäß, seihe alles zusammen durch, gieße es in eine schöne Form, lasse sie auf einem kalten Ort einige Stunden stehen, tauche die Form in laues Wasser, bevor man sie stürzt, stürze sie dann und gebe das Sulz zur Tafel.

644. Vanille-Gelée.

Man gebe zu 3 Seidel (1 Liter) guten Schmetten ein Stück Zucker, ebenso ein Stückchen gestoßene Vanille und lasse alles bei gelindem Feuer recht gut kochen. Dann filtrire man den Saft durch, lasse ihn in eine Form fließen, stelle diese an einen kühlen Ort, bis der Sulz fest wird.

645. Weichsel-Gelée.

Man passire durch ein Sieb 1 Kilo Weichsel, gebe dazu 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ Liter) rothen Wein, ein Stückchen Zimmt und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, Saft und Schale von einer Limone, Gelatin, von 1 Eiweiß Schnee und lasse alles das einige Minuten aufkochen. Man filtrire dann den Saft durch, lasse ihn in eine Form fließen, stelle diese an einen kühlen Ort, bis der Sulz fest wird.

b) Fruchtsäfte.

646. Aepfelsaft.

Zu diesem Zwecke schäle man Borstofer (Mischanster) oder andere gute Aepfel ab, reibe sie auf einem Reibeisen, presse den Saft aus und seihe ihn durch ein wollenes Tuch. Dann gebe man zu 1 Liter dieses Saftes 28 Deka in kleine Stücke zerschlagenen Zucker, dazu ein paar Gewürznelken, Stückchen Zimmt, die Schale einer Citrone. Alles das wird gelinde gekocht, fleißig gerührt und abgeschäumt. Hierauf wird der Saft vom Feuer genommen, etwas erkaltet, durch ein Sieb in Flaschen gegossen, damit das Gewürz zurückbleibt und an einen kühlen Ort gebracht.

647. Himbeersaft.

In 1 Kilo gesponnenen Zucker gebe man 1 Kilo saftige gute Himbeeren, lasse es so lange kochen bis Zucker und Himbeeren vermengt sind, gebe es in ein Passirsieb, stelle ein reines irdenes Gefäß unter das Sieb, bis alles gut durchgelaufen ist, fülle es in Gläser oder Flaschen, lasse es bis zum nächsten Tag so stehen und verkorke sie dann fest, lasse sie an einen kühlen Ort aufbewahren.

648. Himbeersaft (andere Zubereitung).

Große Gartenhimbeeren lasse man auf der Platte unter beständigem Rühren kochen, drücke den Saft durch ein Haarsieb oder durch feine Leinwand. Dann koche man auf $^1/_2$ Kilo Saft 38 Deka Zucker zum Flug, gieße den Saft dazu, lasse ihn dann zum schwachen Faden kochen, schäume ihn sehr rein ab. Sobald der Saft kalt geworden, so wird er in reine Flaschen gegeben.

649. Himbeersaft (gegohren).

In einen hohen irdenen Topf gebe man gute gereifte Himbeeren hinein, drücke sie mit einem Kochlöffel ein wenig zusammen, lasse dieselben 30 Stunden auf der Sonne stehen, bis sie zu gähren beginnen, dann passirt man dieselben durchs Passirsieb, füllt den Saft in Flaschen, stellt jede Flasche auf ein Gefäß und abermals an die Sonne, und nachdem sich am Halse der Flasche eine Schaumhaube bildet, hebt man diesen Schaum herunter, gießt, wenn die Flasche nicht voll ist, Himbeersaft nach und läßt ihn abermals 3 Tage auf der Sonne stehen. Diesen Saft seiht man durch ein reines Tuch in ein Casserolle, läßt es 5 Minuten aufkochen, nimmt so viel Zucker wie Saft, läßt ihn 5 Minuten aufkochen, rührt ihn mit einem reinen Kochlöffel gut durch, läßt ihn abermals 3 Minuten aufkochen, schäumt ihn gut ab, gießt ihn in kleine Glasfläschchen und läßt ihn bis zum nächsten Tage auskühlen, verbindet dann die Flaschen, bewahrt sie auf einem kühlen Ort gut auf. Man kann den Himbeersaft als Sauce zu Pudding verwenden.

650. Johannisbeersaft.

Reife Johannisbeeren zerdrücke man, lasse sie einige Tage stehen, presse sie aus, fülle den Saft in Flaschen, stelle diese einige Tage in die Sonne, damit er hell wird, filtrire ihn dann. Auf $^1/_2$ Kilo Saft wird $^1/_2$ Kilo Zucker genommen, dieser zum großen Flug gekocht, der Saft hineingegossen, einmal aufgekocht, gut abgeschäumt und in erwärmte Flaschen gegeben, diese fest geschlossen und aufbewahrt.

651. Maulbeersaft.

Man presse die Maulbeeren aus und behandle den daraus gewonnenen Saft wie den Johannisbeersaft.

652. Rosensaft.

Man gebe in eine Flasche mit weitem Halse oder in ein Glas eine Schichte Rosenblätter, streue fein gestoßenen Zucker darauf, gebe darüber wieder eine Schichte Rosenblätter und wiederhole dieses Verfahren, bis die Flasche

oder das Glas voll ist, binde sie mit Blase ganz fest zu, setze sie der Sonne aus. Dadurch wird der Zucker schmelzen. Nach beiläufig 14 Tagen presse man den Saft durch eine Serviette und man wird finden, daß derselbe Geschmack und Geruch der Rosen angenommen hat.

c) Crême.

653. Chocoladen-Crême.

Man koche 1 Seidel (1/3 Liter) gute Mandelmilch mit 12 Deka geriebener Chocolade und etwas Zucker, je nachdem die Chocolade süß ist. Dies wird fortwährend gerührt, bis die Chocolade kocht; man kann auch, vorausgesetzt, daß man keine Vanillen-Chocolade nimmt, ein Stückchen Vanille hineingeben. Dann rühre man 3 Eier, das Weiße zu Schnee, gut darunter, schlage es auf dem Feuer, bis es aufkocht, und lasse es dann erkalten.

654. Citronen-Crême mit Wein.

10 Eidotter werden mit 1/2 Eßlöffel voll feinem Mehl, 17 Deka Zucker, der abgeriebenen Schale, dem Saft einer Citrone und einer Flasche Wein über Feuer stark gerührt bis zum Kochen. Die Crême wird in Gläsern gereicht und mit Himbeer-Gelée oder fein geschabtem Citronat verziert.

655. Erdbeeren-Crême.

Man verrühre 4 Eidotter mit Zucker und einem halben Glase Wein, gebe dann 1 Seidel (1/3 Liter) von recht reifen Erdbeeren ausgepreßten Saft hinzu und rühre dieses über Feuer bis zum Kochen; hierauf rühre man den Schnee des Eiweißes gut unter die Crême.

656. Eier-Crême.

Man verrühre 1/2 Liter süße Milch mit 10 Eidottern, stelle sie mit etwas Zucker und ganzem Zimmt aufs

Feuer und lasse sie unter fortwährendem Rühren kochen. Dann gebe man eine Messerspitze Salz hinein und rühre schnell den Schnee des Eiweißes darunter. Die Crême wird in Assietten mit Zucker und Zimmt bestreut und kalt gereicht.

657. Himbeer-Crême.

7 Deka Mandeln, 1 Seidel (1/3 Liter) Mandelmilch, 4 Eidotter, 1/4 Seidel (1 Deciliter) Himbeersaft und 3 1/2 Deka Zucker werden zusammen gut abgesprudelt und erst zum Feuer gestellt, bis man die Zuspeise anrichtet, jedoch nur einmal abgekocht.

658. Kaffee-Crême.

1 3/4 Deka Kaffee wird in 1/2 Seidel (1/6 Liter) Wasser abgekocht, aus 1 Seidel (1/3 Liter) Wasser und 7 Deka Mandeln wird eine Mandelmilch gemacht, der abgekochte Kaffee hineingegeben, mit 3 1/2 Deka Zucker wird dieses so lange auf dem Feuer gesprudelt, bis es zu kochen beginnt.

659. Mandel-Crême.

1 Liter Milch wird mit 10 Deka gestoßenen Mandeln, etwas klein geschnittener Vanille, 7 Deka Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale gekocht, 1 Löffel Mehl angerührt, hineingegeben und aufgekocht; hierauf quirle man 7—8 Eidotter gehörig durch, stelle den Topf vom Feuer und rühre die Eier schnell und vorsichtig durch. Dann wird die Crême noch gerührt, bis sie etwas erkaltet ist, damit sie nicht gerinne. Die Crême wird in Assietten angerichtet und mit farbigen Zuckermandeln belegt.

660. Marmorirte Crême.

6 Eidotter werden mit 1/2 Liter süßer Sahne, etwas abgeriebener Citronenschale, 7 Deka Zucker und etwas Zimmt verrührt. Diese Massa wird über Feuer gestellt, bis sie zu kochen beginnt, das zu Schnee geschlagene Eiklar rührt man

leicht durch. Die Crême wird in die dazu bestimmte Assiette gegossen, darüber $^1/_2$ Tasse Himbeer- oder rothen Johannisbeersaft geschüttet, mit einem hölzernen Stäbchen langsam durchgerührt, so daß die Masse marmorirt wird. Hierauf stelle man sie auf einige Minuten in einen heißen Ofen und dann zum Erkalten.

661. Schmetten-Crême.

1 Seidel guter Schmetten wird mit 7 Deka Zucker, etwas Vanille und 6 Dotter abgerührt, dann ans Feuer gesetzt und fortwährend gesprudelt, bis die Massa dick wird. Hierauf wird sie vom Feuer genommen und noch eine Weile gesprudelt.

662. Tiroler Crême.

3 Seidel (1 Liter) dicker Schmetten wird mit einer Schneeruthe zu festem Faum geschlagen, der Faum in 3 Theile getheilt, den ersten lasse man weiß und gebe blos Zucker und Vanille hinein, den zweiten vermenge man mit 10 Deka Zucker und ebensoviel Himbeersaft, der dritte Theil wird mit starkem schwarzen Kaffee und Zucker vermengt, es muß schön braun aussehen. Sobald alles überkühlt ist, gebe man in eine Form zuerst den Kaffee, lasse ihn gestehen, dann den rothen Faum darüber und lasse ihn auch gestehen und zuletzt den weißen und, wenn auch der gestanden ist und man ihn auftragen will, so stelle man es auf eine Minute in heißes Wasser. (Es kann nach dem Kaffee aufgetragen werden.)

d) Marmeladen.

663. Aepfel-Marmelade.

Gute Aepfel werden in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser ganz weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben, dazu ein dem Gewichte ihres Markes entsprechendes Quantum Zucker zum Flug gekocht, darunter das Mark gerührt

und unter beständigem Rühren recht steif gekocht. Nachher fülle man es in Büchsen oder Gläser, binde diese, nachdem die Marmelade ganz kalt geworden, fest zu und bewahre sie auf.

664. Aprikosen-Marmelade.

Ganz reife Aprikosen werden in zwei Hälften geschnitten, entkernt und durch ein Haarsieb gerieben, dazu ein dem Gewichte des Markes entsprechendes Quantum Zucker wird zu Flug gekocht, darunter das Mark gerührt und unter beständigem Rühren recht steif gekocht. Nachher fülle man es in Büchsen oder Gläser, binde diese, nachdem die Marmelade ganz kalt geworden, fest zu und bewahre sie auf.

665. Erdbeer-Marmelade.

Ganz reife Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, ein dem Gewichte des Markes entsprechendes Quantum Zucker darunter gerührt und nachher wie bei der Kirsch-Marmelade (Nr. 669) verfahren.

666. Gefüllte Pomeranzen.

Pomeranzen werden ausgehöhlt, zu jeder Pomeranze das Fleisch von einer Citronenschale, dieses auf Zucker abgerieben, alles gut abgetrieben, ein wenig guten Weines dazu genommen, die ausgehöhlten Pomeranzen wieder damit gefüllt und der Deckel wieder darauf gegeben.

667. Hagebutten-Marmelade.

Recht reife Hagebutten entkerne man, gebe sie in ein Gefäß und lasse sie darin, bis sie ganz weich sind; zu diesem Zwecke rühre man sie öfter um. Hierauf reibe man sie durch ein Haarsieb und verfahre wie bei der Aepfel-Marmelade (Nr. 663).

668. Himbeer-Marmelade.

Zu 1 Kilo Himbeer braucht man $1/2$ Kilo Zucker. Die Himbeeren können gleich durchpassirt werden, wonach sie in den fest gesponnenen Zucker gegeben, und auf einer heißen Platte unaufhörlich so lange gerührt werden, bis die Marmelade dick genug ist. Die Probe wird so gemacht wie bei den Marillen.

669. Kirsch-Marmelade.

Ganz reife Kirschen werden, nachdem aus ihnen die Kerne entfernt wurden, unter fortwährendem Rühren, ohne Wasser zuzugießen, ganz weich gekocht. Hierauf reibe man sie durch ein Haarsieb, rühre ein dem Gewichte des Markes entsprechendes Quantum Zucker darunter, lasse es dann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren, das bei allen Marmeladen eine Hauptsache ist, einmal aufkochen, schäume sie rein ab, fülle sie in Gläser oder Büchsen und binde sie nach dem Erkalten zu.

670. Marillen-Marmelade.

Zu jeder Marmelade nimmt man g a n z r e i f e s Obst. Zu Marillen-Marmelade werden jedoch rohe Marillen und das halbe Gewicht Zucker verwendet, so daß zu 1 Kilo roher Marillen $1/2$ Kilo Zucker gebraucht wird. Die Marillen werden abgeschält, nachdem die Kerne herausgenommen, werden die Marillen auf eine nicht zu heiße Platte eine Stunde ohne Wasser stehen gelassen, und sodann durch ein Haarsieb durchpassirt. Der Zucker wird auf nachstehende Art gesponnen. Man verwendet hiezu ein reines Casseroll, ein irdenes ist am besten, wenn ein eisernes verwendet wird, darf dasselbe nicht abgesprungen sein. Auf je $1/2$ Kilo Zucker gibt man $1/4$ Liter Wasser, und läßt es so lange kochen, bis eine Probe hievon, auf einen umgewendeten Teller gegeben, nicht mehr herunterläuft. Die durchpassirten Marillen werden in den gut durchgesponnenen Zucker gegeben, und auf einem ordentlichen Feuer so lange durchgerührt, bis sie

dick werden. Die Probe, ob dieselben dick genug sind, macht man, indem man von den gekochten Marillen etwas auf einen umgekehrten Teller gibt und denselben etwas neigt; wann nichts herunterläuft, ist die Marmelade fertig; man läßt sie sodann kalt werden, gibt sie in ein anderes irdenes Gefäß, bindet es zu und bewahrt es in einer Speisekammer auf.

671. Pfirsich-Marmelade.

Bei dieser wird ganz so verfahren, wie bei der Aprikosen-Marmelade (Nr. 664).

672. Ribismarmelade.

Der Ribis wird zuerst von den Stengeln und Blättchen befreit, dann einige Minuten aufgekocht, hierauf durch ein Sieb oder Organtin gepreßt. Soviel der Saft wiegt, soviel Zucker wird genommen, der durchgepreßte Saft wird ohne Zucker gekocht, bis er etwas dicker wird. Es wird ihm sodann der gestoßene oder in Stücke gehackte Zucker beigefügt. Man läßt das Ganze nur einigemal aufkochen, wodurch die schöne Farbe erzielt wird.

673. Rosen-Marmelade.

Man nehme $1/4$ Kilo Rosenblätter, schneide die Spitzen davon ab, lasse ein Glas Brunnenwasser kochen, gebe die Rosenblätter in das kochende Wasser, rühre sie mit einem neuen Rührlöffel durch, lasse sie 5 Minuten aufkochen, gebe 60 Deka gestoßenen Zucker dazu, dann läßt man sie 15 Minuten kochen, gebe eine Prise Kleesalz hinein, nehme sie vom Feuer, rühre sie bis sie kalt werden, fülle sie, nachdem sie überkühlt ist, in Gläser, binde sie gut zu und hebe sie zu weiterem Gebrauch auf. Diese Marmelade wird blos zu feineren Bäckereien verwendet.

674. Zwetschken-Marmelade.

Man gibt Zwetschken, soviel man braucht, in ein Gefäß, schüttet kochendes Wasser darüber, wenn die Haut der Zwetschken zersprungen ist, so seiht man das Wasser ab, probirt aber früher, ob sich die Schale gut abziehen läßt. In diesem Falle schüttet man die Zwetschken auf ein Sieb, läßt das Wasser abtropfen, und passirt die Zwetschken mit einem Rührlöffel gut durch, so daß nur Haut und Körner zurückbleiben. Zu 1 Kilo durchpassirter Zwetschken wird ½ Kilo Zucker verwendet. Der Zucker wird gesponnen, wie zu jeder Marmelade, dann kommt das Durchpassirte hinein, läßt es so lange kochen, bis es die Probe besteht, bis es nämlich nicht vom umgestürzten Teller herunterrinnt. Dann läßt man es kalt werden und verbindet es gut. Man kann diese Marmelade im Winter zu allem verwenden.

XVI. Obst einzumachen und Früchte einzulegen.

675. Birnen einzumachen.

Dazu verwende man reife, doch jedenfalls grüne, schöne Muscatellerbirnen. Dieselben werden abgeschält, die Hälfte des Stengels abgeschnitten, die andere abgeschabt. Sobald dies geschehen, lege man die Birne sofort in Flußwasser, damit sie nicht braun werde. In dem Flußwasser, in das man einige Stückchen Alaun gegeben hat, blanchire man die Birnen, und sobald sie weich sind, nicht zu weich, nehme man sie aus dem Gefäße heraus und lege sie abermals in frisches kaltes Flußwasser, bis sie vollends abgekühlt sind. Nun koche man auf ½ Kilo Birnen beiläufig 375 Gramm Zucker dünnfädig, schütte ihn auf die unterdeß in eine Schüssel gelegten Birnen, decke sie mit einem Bogen Papier zu und lasse sie bis zum anderen Tage stehen. Nun lasse man den Zucker ablaufen, koche ihn zum Breitlauf, gebe die Birnen hinein, lasse sie wieder 3—4 Minuten kochen und hierauf über Nacht zugedeckt stehen. Den folgenden Tag lasse man den Zucker wieder ablaufen, siede ihn zur Perle, gebe die Birnen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie ab, gebe sie in eine Schüssel und lasse sie wieder zugedeckt stehen. Dann lasse man den Zucker rein ablaufen, koche ihn zum Flug, gebe die Birnen hinein, lasse sie einmal aufkochen, schäume sie ab, lasse sie kalt werden, fülle die Birnen in reine trockene Gläser, gieße den Zucker darüber, binde sie zu und bewahre sie auf.

676. Citronat oder Citronenschale trocken einzumachen.*)

Die Schale von großen frischen Citronen schneide man in 4 Theile, wässere sie mehrere Stunden lang in oft frischem Wasser, dann koche man die Schale weich, lege sie in kaltes Wasser, trockne sie mit einem Tuch, gebe sie in geläuterten Zucker, und lasse sie in demselben solange kochen, bis sie dick ist. Dann werden die Schalen auf dem Blech im Ofen getrocknet.

677. Dunst-Obst.

Zum Obst-Einkochen nehme man immer das schönste und nicht überreife Obst. Bevor man ans Dünsten schreitet, halte man bereit sogenannte Dunstgläser und etwas größer als die Oeffnung des Glases aus Rindsblase geschnittene Fleckchen, die man einige Zeit lang in kaltem Wasser läßt und dann rein auswascht. Hierauf stelle man ein Casserolle auf die nicht zu heiße Platte, lasse in demselben Zucker in Wasser auflösen und dann kühl werden. Hierauf fülle man das Obst, das man in Dunst kochen will, nicht allzu fest in die Gläser, von den Kirschen und Weichseln schneide man entweder die Stiele ganz ab oder schneide sie blos zu, gieße dann in jedes Glas von dem überkühlten Zuckerwasser, so

*) Beim Einmachen achte man darauf, daß die Früchte in den Gläsern mit Zucker völlig bedeckt sein müssen.

daß es ungefähr 5 Decimeter von der Oeffnung, demnach bis zu den Glashälsen reicht. Hierauf stelle man alle Gläser in ein mit kaltem Wasser gefülltes Casserolle oder Topf, diese dann auf die Platte, und sorge dafür, daß das Wasser schnell zum Sieden kommt. Das Obst lasse man ungefähr 3 Minuten so in Dunst, nehme dann das Glas aus dem Casserolle oder Topf und verbinde hierauf die Oeffnung luftdicht mit einem solchen vorerwähnten Rindsblasenfleck. Die Gläser stelle man hierauf in dasselbe Wasser und lasse sie solange darin, bis sie kalt sind, schüttle ein wenig mit dem Glase und stelle sie dann weg. Wenn die Blase sehr gespannt und nach innen eingedrückt ist, so ist das Einkochen gelungen, daher versäume man nicht, öfter nachzusehen, ob bei allen Gläsern dies der Fall ist. Nach dieser Art des Dunstkochens hält sich das Dunstobst 3 Jahre lang

678. Erbsenschoten-Extract als Suppenwürze.

Die Erbsenschalen (Schoten), die man sonst wegwirft, koche man mit Wasser, dem man ein wenig kohlensaueres Natron zusetzt, aus, seihe das Ganze durch ein Tuch, koche das abgeseihte Wasser mit Zusatz von Zucker ganz dick ein, und man erhält ein Extract, das sich lange hält und von dem ein Theelöffel voll, einem Teller mit Fleischbrühe zugesetzt, genügt, letzterer den Geschmack nach frischen Schoten zu ertheilen.

679. Grüne Erbsen.

Die jungen grünen Erbsen werden in ein Glas mit Zucker eingelegt und in einen breiten Topf gestellt, dann wird Wasser darauf gegossen und alles zum Feuer gestellt und nur ein wenig gekocht. Das Glas wird herausgenommen, wenn das Wasser kühl geworden ist, mit Papier bedeckt, mit einer Blase umbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

680. Gurken in Essig einzulegen.

Die beste Zeit dazu ist im September, die mittelgroßen Einlegegurken werden gut abgewaschen aufs Sieb gelegt und gut abgetrocknet, sodann nimmt man ein hölzernes oder irdenes Gefäß, gibt die Gurken hinein, begießt sie ganz überdeckt mit rohem weißen Essig, läßt sie 2 oder 3 Tage kühl stehen, dann gießt man den Essig ab, stellt ihn aufs Feuer, gibt noch etwas Essig dazu und gießt ihn kochend über die Gurken, läßt selbe 5 Tage stehen, gießt den Essig ab, schneidet eine Zwiebel in dünne Scheiben, scharrt eine Stange Kren, schneidet dünne Scheiben daraus, nimmt einige Weichselblätter, etwas Dille, gibt von dieser Mischung eine Schichte auf den Boden des Gefäßes, legt eine Schichte Gurken darauf, fährt so fort bis alles verbraucht ist, gießt dann den Essig, welcher nach Bedarf gesalzen ist, über die Gurken, gibt jetzt einige Pfefferkörner dazu, bindet, nachdem alles überkühlt ist, das Gefäß gut zu und stellt es auf einen kühlen Ort.

681. Himbeersaft mit Essig einsieden.

Man zertreibe 6 Seidel Himbeer in einem reinen Topfe gut, gebe 6½ Seidel (¹/₆ Liter) echten Weinessig und 1½ Seidel Wasser darauf, lasse es im Keller zweimal 24 Stunden stehen, dann durch ein gespanntes Tuch laufen, ohne jedoch zu drücken; auf ½ Kilo Zucker gebe man, bis er spinnt, 2 Seidel vom Saft, lasse ihn einigemal aussieden, dann gebe man Tücher auf die Flaschen und stelle den so gewonnenen Himbeersaft in den Keller.

682. Johannisbeeren als Dessert.

Man wähle die schönsten Johannisbeeren recht frisch gepflückt. Auf einen Teller nehme man je nach Bedarf einige Eiweiß, zerklopfe es mit einer Gabel, auf einen zweiten Teller lege man feinen durchgesiebten Zucker, tauche die Johannisbeeren erst in Eiweiß, lasse es abtropfen und ballire es schnell in Zucker, stelle es womöglich zur Sonne

und lasse es so trocknen, gebe es auf eine Confectschüssel als Dessert zur Tafel.

683. Kastanien einzumachen.

Zu diesem Zwecke nehme man die größten Kastanien, schäle die braune dicke Schale ab und lasse die Kastanien in siedendem Wasser, worin man mehrere Handvoll Mehl gegeben hat, blanchiren, das Wasser jedoch nicht kochen. Sobald sie weich sind, was man erkennt, wenn sie sich leicht mit einer Nadel durchstechen lassen, werden sie vom Feuer weggestellt und die zweite dünne Schale rein davon abgezogen, in laues Wasser gelegt und sodann in frischem abgekühlt; wie sie wieder trocken sind, gebe man sie in geläuterten (rein und klar gekochten) Zucker*) und lasse sie mit diesem auf dem Feuer anziehen; dann gebe man den Saft von einer oder mehreren Citronen, je nach der Anzahl der Kastanien und stelle sie 24 Stunden an einen trockenen warmen Ort. Nachdem nun der Zucker abgelaufen, lasse man ihn einige Minuten kochen, gieße ihn, sobald er etwas erkaltet ist, über die Kastanien und lasse sie bis den andern Morgen an einem warmen Orte stehen.

684. Kirbisse einzumachen.

Die Kirbisse werden geschält, das Innere herausgenommen, sie werden sodann in kleine Würfel geschnitten, diese in ein Glas gegeben und darüber Weinessig gegossen. Einige Stunden lasse man sie darin, sodann wird der Zucker gesponnen. (Auf 1 Kilo Kirbisse berechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Deka) Zucker.) Die Würfel werden aus dem Weinessig herausgenommen und in den gesponnenen Zucker hineingegeben, dazu etwas Nelken, Stückchen Zimmt, 1 Citrone mit Schale in Scheiben geschnitten ohne Körner 1 Stunde läßt man das alles mitkochen, sodann werden die Würfel in Gläser gegeben und auf diese der Zucker

*) Zum Kochen des Zuckers nehme man kein hartes Brunnenwasser, sondern reines Fluß- oder Regenwasser.

gegossen. (Sollte der Zucker zu dünn geworden sein, so lasse man ihn einkochen, bis er dicker geworden.)

685. Kirschen einzumachen.

Die Kirschen (am besten dazu geeignet sind die Sauerkirschen oder Weichsel) werden ausgekernt und dann auf ein Sieb gelegt, damit der Saft ablaufe. Hierauf werden sie gewogen und dem Gewichte entsprechend ebensoviel Zucker genommen; dieser wird geläutert und zum Flug gekocht, dann die Kirschen hineingegeben, einigemal mit aufgekocht, gut abgeschäumt, in eine Schüssel gegeben und mit Papier zugedeckt bis zum andern Tag stehen gelassen. Den Zucker lasse man hierauf rein ablaufen, koche ihn zum starken Flug, gebe die Kirschen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie gut ab und, nachdem sie kalt geworden, gebe man sie in Gläser, binde diese zu und bewahre sie auf.

686. Kirschen in Essig.

Auf recht große, fleischige und schöne Kirschen gieße man scharfen Weinessig, jedoch so, daß dieser sie bedeckt, lasse sie so 24 Stunden stehen, hierauf seihe man den Essig ab und lege die Kirschen auf ein Tuch zum Abtrocknen. Währenddem lasse man 28 Deka Zucker in 3 Seidel (1 Liter) Essig aufkochen, gieße diese Flüssigkeit lauwarm über die unterdeß in die Gläser gebrachten Kirschen und, sobald sie ganz kalt geworden, so verbinde man die Gläser fest und verwahre sie.

687. Kleine Essiggurken.

Kleine grüne Gurken, etwa so lang wie der kleine Finger, auch etwas größer, werden gut gewaschen und mit Salz bestreut und bleiben so stehen bis zum anderen Tage, wo man sie gut abtrocknet und mit kochendem Weinessig übergießt und weiße Pfefferkörner hinzu gibt. Das Ganze wird mit einer Stürze zugedeckt und diese mit einem schweren Stein beschwert.

688. Kraut einzulegen.

Die Krauthäupel werden kurz vom Stengel abgeschnitten, in 2 Hälften getheilt und diese am Krautschneider gehobelt. Währenddem werden Fässer oder Bottiche je nach der Menge Kraut vorbereitet, der Boden derselben mit frischen Nußblättern belegt, mit Salz, Kümmel und einigen Wachholderbeeren bestreut, darüber eine Schichte Kraut gelegt, auf diese wieder Salz und Kümmel gestreut und dieses Verfahren so lange wiederholt, bis das Gefäß voll ist. Dann wird es mit aller Kraft gestampft, nach und nach wieder eine Schichte Kraut darauf gegeben, ebenso wieder Salz und Kümmel gestreut, nachdem es recht fest gestampft ist, wird es mit einem sauberen Linnenlappen bedeckt, darüber ein passendes Brett gegeben und mit Steinen beschwert, einmal im Monat nachgesehen, abgeputzt, der Leinenlappen ausgewaschen, wieder darauf gelegt und wie früher beschwert. Wäre das Kraut zu wenig wässrig, so gieße man in dasselbe Wasser, in welches Salz aufgelöst wurde, jedoch nie so viel, daß das Wasser das Kraut bedeckt.

689. Melonen einzumachen.

Man nehme zu $\frac{1}{2}$ Kilo Melonen 25 oder 38 Deka Zucker, lasse den Zucker spinnen, schneide die Melonen in kleine Würfel, lasse sie in dem siedenden Zucker so lange sieden, bis sie durchsichtig sind, nehme den Saft heraus und lasse ihn kochen, bis er spinnt, ein wenig gestoßene Nelken, gieße den Saft darauf und verbinde die Gläser, in welche das Ganze gegeben wird, gut mit Papier.

690. Mirabellen einzumachen.

Die Mirabellen, kleine, im Zustande der Reife schöne hochgelbe Pflaumen, müssen zum Einmachen hart sein. Sobald dieses vorgenommen werden soll, steche man sie einigemal mit einer Gabel bis auf den Kern, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie. Wie sie weich sind, lege

man sie in frisches Wasser und, wenn sie darin abgekühlt, lasse man es rein ablaufen, lege sie in eine Schüssel und gieße geläuterten, kalten Zucker (etwas mehr als das Gewicht der Mirabellen beträgt) darauf und lasse sie zugedeckt bis den andern Tag stehen. Den Zucker lasse man ablaufen, siede ihn auf und gieße ihn wieder kalt darüber; den folgenden Tag koche man den Zucker zum Breitlauf und gieße ihn lau über die Mirabellen, den nächsten Tag koche man den Zucker zum starken Faden, gebe die Mirabellen hinein, lasse sie einigemal aufkochen, schäume sie gut ab und bewahre sie auf.

691. Nüsse einzulegen.

Eigentlich sind Nüsse kein Compot, sie werden mehr zum Aufputzen der Torten oder Compote verwendet. Will man nämlich Compote für eine größere Tafel anrichten, so nimmt man alle Farben Obst, damit das Compot zierlich aussieht, zum Beispiel: rothe und weiße Birnen, Weichsel, Hagebutten, sowie auch eingelegte Nüsse. Je vielfarbiger eine Schüssel Compot angerichtet wird, desto schöner ist sie; es genügt eben nicht, wenn die Speisen gut zubereitet sind, sie müssen auch schön und nett zu Tische kommen. — Sollen Nüsse eingelegt werden, so sticht man sie mit einer Nadel und wässert sie, d. h. man gibt sie in Brunnenwasser, welches täglich durch 9 Tage durch frisches Wasser ersetzt wird. Am 9. Tag werden die Nüsse auf ein Sieb gegeben, wobei man das Wasser ganz gut abtropfen läßt. Nun wird Zucker im gleichen Gewichte der Nüsse wie zur Marmelade versponnen und über die Nüsse geschüttet und das Ganze über Nacht stehen gelassen. Den zweiten Tag wird der Zucker abgegossen, nochmals gekocht, und wieder über die Nüsse gegossen. Den dritten Tag werden Zucker und Nüsse so lange gekocht, bis man die Nüsse mit einer Stricknadel gut durchstechen kann, dann läßt man die Nüsse kalt werden; sollte sodann der Zucker noch sehr flüssig sein, so seiht man ihn herunter, läßt ihn dicker kochen, und schüttet ihn sodann wieder über die Nüsse. Hierauf werden die Nüsse, wenn sie ganz kalt sind,

gut zugebunden und aufbewahrt; sie können jahrelang aufbewahrt werden und bleiben immer gut.

692. Nüsse (grüne) einzumachen.

Man nehme am 24. oder 25. Juni die Nüsse von dem Baume, weiche sie in Brunnenwasser. Wenn sie 9 Tage (man nehme jeden Tag frisches Wasser) geweicht haben, kocht man sie in Wasser, bis sie weich sind, man muß aber, sobald sie ein wenig kochen, das Wasser abgießen, sodann frisches geben und weiter kochen lassen. Dann koste man das Wasser; wenn es noch bitter wäre, muß man es so lange abgießen, bis es nicht mehr bitter ist, dann bestecke man die Nüsse mit bitteren Nelken und Zimmt, lasse auf 1½ Kilo Nüsse 20 Loth Zucker kochen, bis er spinnt, dann gebe man die Nüsse hinein und lasse es kochen, bis die Nüsse dick werden, der Zucker aber darf nur ein wenig aufkochen.

693. Paradeisäpfel in Dunst.

Paradeisäpfel kleinerer Gattung mehr flach als tief eingeschnitten, diese werden mit einem Tuche gereinigt, jeder auf 4 Theile zerschnitten und in Gläser eingelegt, dann mit weißem Dunstpapier fest verbunden und ½ Stunde in Dunst gekocht, beim Gebrauche wie frische behandelt.

694. Paradeis-Aepfel in Essig.

Recht harte, jedoch reife Paradeis-Aepfel werden in ein Gefäß, am besten in ein großes gläsernes gegeben, auf sie Essig, welcher mit ganzem Pfeffer und Gewürznelken gekocht wurde, heiß gegossen und zum Erkalten gestellt, sodann wird das Glas oder Gefäß verbunden und aufbewahrt. Sollte der Essig auf den Paradeis-Aepfeln zu verderben anfangen, so wird er rein abgeseiht, mit der Hälfte frischen Essig verschärft, gekocht und kalt über die Paradeis-Aepfel gegossen.

695. Pflaumen (blaue reife) einzumachen.

Zu diesem Zwecke nehme man schön große reife frische und etwas feste Pflaumen (Zwetschken), schneide von den Stengeln die Putzen, steche von allen Seiten mit einer Nadel Löcher in die Pflaumen, lege sie in Flußwasser, setze sie damit auf's Feuer und lasse sie heiß werden. Sobald das Wasser zu kochen beginnt, hebe man es ab, nehme die Früchte mit dem Schaumlöffel behutsam heraus und lege sie auf das Sieb. Sobald sie vollständig erkaltet sind, ordne man sie in eine Schüssel und verfahre mit ihnen wie mit den Mirabellen. (Siehe Nr. 690.)

696. Ribis-Fülle.

Der Ribis wird von den Stengeln abgeputzt, und wird zu 1 Kilo Ribis 1 Kilo Zucker genommen. Die Behandlung ist wie bei der Weichselfülle. Auch hier kann man Saft davon nehmen, nur muß man in denselben mehr Zucker geben, weil Ribis sehr sauer ist.

697. Ringlots (eigentl. Reines claudes) einzumachen.

1½ Kilo reife Ringlots werden mit einer Nadel gestochen und in einen Topf gegeben; 1 Seidel Essig, ½ Kilo Zucker, Nelken, Zimmt wird gekocht, den Essig gieße man über die Ringlots und decke sie mit Papier zu und lasse sie 24 Stunden stehen, dann gieße man den Essig ab, lasse ihn wieder kochen und so verfahre man dreimal damit; falls sie nicht genug weich wären, so lasse man sie aufwallen, nehme sie mit einem Löffel heraus und lasse die Sauce einkochen. Auch Pfirsiche und Zwetschken (Pflaumen) können so eingemacht werden.

698. Schwämme in Essig.

Kleine Steinpilze in Hälfte geschnitten oder Röthlinge werden im siedenden Salzwasser 3–4 Minuten aufgekocht, dann herausgenommen und in ein Gefäß gegeben. Sodann gießt man abgekochten heißen Essig mit Neugewürz, Pfeffer,

Nelken darüber, läßt es kalt werden und das Gefäß wird zugebunden. Man kann auch dann mit den Schwämmen Dunstgläser füllen, diese müssen jedoch dann mit Pergamentpapier zugebunden und noch 5 Minuten in Dunst bleiben.

699. Schwämme einzulegen.

Kleine frische Herrenpilze gebe man in einen Topf Wasser, dazu ein wenig Salz und ein wenig Weinsteinsäure, damit sie nicht sauer werden; sobald das Wasser kocht, gebe man die Schwämme hinein und lasse selbe ein wenig aufkochen, nehme sie dann heraus, gebe sie in kleine Gläser, was man auf einmal braucht, da sie geöffnet verderben. Das Wasser, in welchem sie gekocht, lasse man kalt werden, gieße es über die Schwämme, gebe obenauf zerlassene ausgekochte Butter, verbinde die Gläser, da keine Luft zutreten soll, und lasse sie 5 Minuten in Dunst kochen.

700. Wassergurken.

Weiche gesunde mittelgroße Gurken werden dazu verwendet. Man lege nun in einem Topfe zu Grunde Dillenblätter und Weichselblätter, darauf eine Schichte Gurken, auf diese wieder eine Schichte Blätter. Man koche nun Brunnenwasser mit Salz und lasse es auskühlen, dann gieße man davon auf die Gurken soviel, daß das Wasser darüber geht. Obenauf lege man ein Brettchen beschwert mit einem Stein und stelle das Gefäß an einen lauen Ort. Sobald der Schaum sich verliert und eine weiße Haut sich bildet, was in 8—10 Tagen erfolgt, dann nehme man oben die Blätter sammt der Haut ab, putze das Brettchen ab und lege es wieder auf die Gurken und auf das Brettchen einen kleinen Stein und stelle das Gefäß an einen kühlen Ort.

701. Wälsche Nüsse einzulegen.

In der Hälfte des Monates Juni werden die grünen Nüsse vom Baum genommen, mit einem reinen Tuch

ganz lose abgewischt. Dann durchsticht man jede Nuß mit einer starken Stecknadel und legt dann die Nüsse in einen irdenen Topf, gießt Wasser darüber und stellt sie an einen kühlen Platz. Zweimal des Tages wird das Wasser gewechselt, so läßt man sie 12 Tage stehen; nach dieser Zeit stellt man die Nüsse mit dem Wasser auf's Feuer, aber nicht in demselben Gefäß, wo sie geweicht waren, läßt sie 5 Minuten aufkochen, gibt sie dann in's kalte Wasser, schüttet sie sodann auf's Papiersieb, läßt alles Wasser ablaufen, trocknet sodann die Nüsse mit einem reinen Tuch ab. Spinnt auf 1 Kilo Nüsse 1 Kilo Zucker, läßt die Nüsse im gesponnenen Zucker 3 Minuten aufkochen, gibt sie sodann vom Feuer; nach 3 Tagen nimmt man die Nüsse aus dem Zucker heraus, läßt den Zucker abermals spinnen, gibt die Nüsse hinein und läßt sie 5 Minuten aufkochen; den anderen Tag dasselbe Verfahren. Sollte der Zucker noch flüssig sein, so schüttet man die Nüsse auf's Sieb, läßt den Zucker abtropfen und spinnt ihn abermals. Ist der Zucker nicht mehr flüssig, gibt man die Nüsse in ein reines Dunstglas, schüttet den gesponnenen Zucker, nachdem er ein wenig überkühlt ist, über die Nüsse, doch so, daß der Zucker über die Nüsse gehen muß, läßt selbe einen Tag verkühlen, verbindet sie dann gut und stellt sie auf einen kühlen Ort.

702. Weichsel einzumachen.

Gewöhnlich wird auf je ein Dunstglas 14 Deka Zucker gerechnet. Man läßt den Zucker so spinnen, daß er nicht zu wässerig, aber auch nicht zu dick ist. Auf je 1 Kilo zum Spinnen verwendeten Zucker wird 1 Liter Wasser gegossen. Während der gesponnene Zucker auskühlt, füllt man das Obst in die Gläser. Die letzteren müssen selbstverständlich ganz rein sein; das Obst darf nicht überreif sein, da auf Dunstobst nur hartes, nicht ausgereiftes Obst verwendet wird. Zuerst wird das Obst blanchirt, d. h. man gibt das rein überklaubte Obst in ein Casserolle, schüttet Brunnenwasser darüber, und läßt es auf der Platte

so lange stehen, bis man das Obst herausnehmen kann, ohne sich zu verbrennen. Dann wird es in Flaschen eingefüllt. Dies geschieht folgendermaßen: Man gibt so viel Obst in die Flaschen, bis dieselben ganz voll sind, stürzt die Flaschen auf ein reines Tuch, damit das Wasser abläuft. Sind alle Flaschen gefüllt, so klopft man mit jeder Flasche auf ein recht dick zusammengelegtes Tuch, jedoch behutsam, damit die Flasche nicht zerbrochen wird, so lange, bis das Obst sich zusammensetzt. Sodann stellt man die Flaschen in ein reines Casserolle, seiht den Zucker durch ein reines Tuch, und füllt die Flaschen damit an, wobei man das Obst in der Flasche recht vorsichtig zusammendrückt, und so lange noch Obst in die Flasche zufüllt, als leerer Raum ist, jedoch muß der Zucker über das Obst gehen. Zum Zubinden verwendet man gewöhnlich reine Rindsblasen, dieselben werden früher in kaltes Wasser eingeweicht, und nachdem sie erweicht sind, recht sauber abgewaschen. Auch wird Papier zum Verbinden verwendet, doch wird behauptet, daß das Obst sich besser hält, wenn es mit Blasen gebunden ist. Jedenfalls müssen jedoch die Gläser fest verbunden werden. Sodann werden sie in einen Topf gestellt; damit dieselben nicht zerbrechen, wird zwischen die einzelnen Gläser Heu gegeben. Sodann wird in den Topf Wasser gegossen, bis die Gläser beiläufig zur Hälfte im Wasser stehen. In diesem Zustande wird das Obst 20 Minuten gekocht. Sobald das Obst verkühlt ist, wird es an einem kalten Orte aufbewahrt.

703. Weichsel-Fülle.

Zu 1 Kilo ausgehöhlten Weichseln braucht man 1 Kilo Zucker. In den ebenfalls gut durchgesponnenen Zucker gibt man die ausgehöhlten Weichsel und läßt sie dann nicht gar zu lang kochen. Nachdem die Weichseln ca. $^1/_2$ Stunde gekocht haben, kann man etwas Saft davon wegnehmen und zu einer separaten Sauce verwenden; nur muß man zu derselben wieder etwas Zucker geben und damit verkochen lassen. Die Weichseln selbst müssen hübsch

ganz bleiben und dürfen nicht zerrührt werden. Sie werden meistens zu Linzertorten verwendet, auch Krapfen werden mit Weichsel gefüllt. Wenn dieselben gut gekocht sind, kann man sie jahrelang aufbewahren und schmecken sie immer gut.

XVII. Bonbons, Zeltl und Ueberzuckertes.

---

704. Busserl.

1 Eiweiß, $^1/_8$ Kilo Zucker, ein wenig Limoniesaft unter einander gerührt und auf Oblaten gebacken.

705. Chocoladen-Bonbon.

7 Deka Chocolade werden in eine Tasse Wasser aufgelöst und zu dem bis zum starken Flug gekochten Zucker gegossen. Vorsicht ist dabei am Platze, weil der Zucker stark steigt, sobald die Chocolade dazu kommt.

706. Eis-Zeltl.

Fester Schnee von 2 Eiklar wird mit 12 Deka Zucker 1 Stunde gut gerührt, dann 12 Deka gestoßene Mandeln, 7 Deka Citronat dazu gerührt, dann schneide man aus Oblaten fingerlange und zwei Finger breite Streifen, streiche den Teig darauf und backe die Zeltel in einem kühlen Ofen.

707. Erdbeerspeise.

Dazu: Saft von 2 Seidel Erdbeeren, 12 Deka Zucker, Schnee von 6 Eiweiß, Saft von einer halben Limone.

708. Geröstete Mandeln.

Nach Belieben werden Mandeln geschält, in kaltem Wasser sauber ausgewaschen, dann in ein Casserolle gegeben, langsam geröstet und oft gerührt. Die Mandeln werden mit Salzwasser bespritzt.

709. Gewürzzelteln.

Man mache aus 14 Deka Butter, 14 Deka fein gestoßenem Zucker, 22 Deka Mehl, 6 Heller (5 Pfennig) Nelken, 6 Heller (5 Pfennig) Zimmt und einem Ei einen Teig, treibe ihn ein Messerrückendick auf, schneide nach Belieben Stückchen and lasse sie langsam backen.

710. Kaffee-Bonbon.

7 Deka gemahlener Kaffee wird gekocht und langsam über den Zucker gegossen, der zur Bruchprobe gekocht wird.

711. Nüsse — die Kerne.

Aus 7 Deka geschälten und geriebenen Mandeln, 7 Deka Zucker mit Vanille mit ein wenig Eiweiß wird ein Teig gemacht.

712. Nüsse — die Schalen.

7 Deka geriebene Mandeln (mit Schalen), 12 Deka Zucker mit Vanille, 2 Tafel Chocolade werden mit ein wenig Eiweiß angemacht. Aus dem Teig werden kleine Kügelchen geformt, die man in die mit Zucker leicht eingestreute Form legt, eingerückt, nachher bestreiche man die Schalen mit ein wenig Eiweiß, lege die Kerne darauf und lasse die Nüsse trocknen.

713. Paulaner Zeltl.

12 Deka Zucker, 12 Deka Mehl, 1 Löffel Zimmt, 12 Nelken, klar gehackte Citronen- und Pomeranzenschale werden auf einem Brett mit Malagawein zu einen Teig gemacht, der nicht weich sein darf; er wird Messerrückendick ausgewalgt, in 2 Finger breite Streifen und aus diesen Schiffel geschnitten, in jedes Schiffel lege man ½ geschwellte Mandel, das Blech wird mit Wachs bestrichen, die Schiffel mit Zuckerwasser benetzt und im Ofen getrocknet.

714. Pfirsichkäs.

Man wählt hiezu die gelben Quitten-Pfirsiche, welche gut reif sein müssen, man spaltet sie, wenn sie weich sind, passirt man sie durch den Haarsieb, sind sie aber hart, dann kocht man sie einige Augenblicke in Wasser. — Auf 56 Deka Pfirsiche kommt ½ Kilo Zucker, der in einem Einsiedebecken mit ½ Seidel Wasser so lang gekocht wird bis es sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft, dann rühre man die Pfirsiche, von denen man den Saft gut ablaufen läßt, hinein und lasse sie auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren fest einkochen, dann kalt werden. Man mache dann kleine Kugeln in der Größe eines halben Eies, lege sie auf ein mit Zucker dicht bestreutes weißes Papier, bestreut es dicht mit feinem Zucker und lasse sie mehrere Tage an einem trockenen warmen Orte stehen; drücke sie dann breit, bestreue sie wieder mit Zucker und wenn sie schon trocken geworden, walkt man sie mit einem Walker täglich etwas dünner, bestreue sie immer wieder mit feinem Zucker, bis die Scheibe in der Größe einer Oblate sind, sind sie so fein und trocken, lege man sie in eine Schachtel, bestreut sie mit Zucker und bewahrt sie an einem trockenen Ort.

715. Rettig-Bonbon.

Der Saft eines geschälten und geriebenen Rettigs wird durch ein Tuch oder ein Sieb in den zu starkem

Bruch gekochten Zucker gedrückt und dieser Zucker gezogen. Sobald derselbe fest genug ist, winde man ihn zusammen und ziehe ihn in Stangen aus, die man, nachdem sie erkaltet, in kurze Stücke zerschlägt.

716. Ueberzuckerte Kastanien.

Man brate die Kastanien, so daß sie sich schälen lassen, dann koche man 21 Deka Zucker mit ½ Tasse Wasser, bis er dick wird, worauf eine Kastanie nach der andern hineintaucht und auf einen Stein zum Abtrocknen gegeben wird.

717. Ueberzuckerte Orangenschalen.

Schöne Orangen (Pomeranzen) werden in vier Theile getheilt, aus diesen das Fleischige herausgeschnitten und die Schalen in frisches Brunnenwasser gelegt, dieses durch 4 Tage gewechselt; am 4. Tag gebe man die Orangenschale in ein reines Casserolle, gieße frisches Wasser darauf, lasse es ½ Stunde kochen, schütte es ins Passirsieb, lasse es gut abtrocknen. Nun lasse man soviel Zucker, als Pomeranzenschale vorhanden sind, spinnen, gibt diese in den gesponnenen Zucker hinein, läßt sie 3 Minuten aufkochen und stellt sie vom Feuer; den anderen Tag nehme man die Pomeranzenschale aus dem Zucker, lasse den Zucker wieder spinnen, gebe die Pomeranzenschale hinein, lasse sie 2 Minuten aufkochen und stelle sie wieder vom Feuer, den 3. Tag verfahre man ebenso, nur lasse man die Pomeranzenschale länger kochen, jedoch sehr vorsichtig, damit der Zucker hell bleibt und die Pomeranzenschale sich nicht anlegt. Ist diese mit dem Zucker ziemlich überkocht, so daß sich eine Kruste herum bildet, hebt man die Schale aus dem Zucker vorsichtig heraus, legt sie aufs Sieb, läßt sie trocknen und bewahrt sie dann an einem kühlen Ort auf. Diese Orangenschale kann als Citronat zur Aepfelfülle verwendet werden.

718. Ueberzuckerte Mandeln.

½ Kilo Zucker lasse man mit ⅙ Liter Wasser gut kochen, 75 Deka Mandeln werden dazu gegeben, bis es klebrig wird, dann wird 25 D. klare Stärke hineingerührt, auf grobem Zucker ausgeschüttet, untereinander gerührt und getrocknet.

719. Vanille Zeltl.

werden wie Eis-Zeltl (Nr. 706) bereitet, nur kommt circa ⅛ Deka Vanille hiezu.

720. Wiener Zeltl.

½ Kilo gesiebter Zucker wird mit 6 Eiern ½ Stunde getrieben, auch ½ Kilo Mehl, dann bestreiche man ein Blech mit Wachs, streiche die Massa messerdick darauf, bestreue sie mit bezuckerten Pomeranzenschalen, backe sie und schneide Zeltl daraus.

721. Zucker-Ingwer.

⅛ Deka Ingwer und 12 Deka gesiebter Zucker werden mit einem ganzen Ei und 1 Dotter ½ Stunde gut getrieben, dann wird 12 Deka Mehl hineingerührt, ½ Deciliter Carbonicum zugegeben, dann schneide man den Teig vermöge der Form, gebe ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, lasse ihn 2 Stunden rasten und dann langsam backen.

722. Zuckermandeln.

Man reinige die süße Mandeln, wische sie ab, dämpfe sie in gesponnenem Zucker, wende sie fleißig und lege sie endlich aufs Blech. Den Zucker kann man mit Alkermes roth färben.

723. Zuckerteig-Zeltl.

12 Loth (21 Deka) Zucker, die Schale von einer Citrone in Würfel geschnitten und Schnee von Eiklar werden zu einem Teig gemacht, wenn er ausgewalkt ist, werden Zeltl daraus geschnitten und auf ein mit Wachs beschmiertes Blech langsam gebacken.

XVIII. Die wichtigsten Gattungen Eis oder Gefrorenes.

724. Chocoladen-Eis.

In 1 Liter guter Milch werden 12 Deka Chocolade, 7 Deka Zucker, etwas Zimmt und Vanille gekocht und dazu 5 Eidotter vorsichtig gerührt, damit die Mischung nicht gerinnt. Sobald dieselbe zu kochen beginnt, wird sie vom Feuer genommen und gerührt, bis sie fast erkaltet ist. Ganz erkaltet kommt sie in die Gefrierbüchse.

725. Citronen-Eis.

Ein Liter Wasser, ½ Liter guter weißer Wein, ein Stück Zimmt, Saft und Schale von 5 Citronen werden gekocht, sodann vom Feuer genommen und 12 Eidotter eingequirlt. Abermals wird die Mischung auf Feuer gebracht, bis sie zu sieden beginnen will, wird sie vom Feuer weggenommen und gerührt, bis sie beinahe erkaltet ist. Die Citronenschalen werden auf Zucker abgerieben und der Zimmt herausgenommen, bevor die Massa in die Gefrierbüchse kommt.

726. Erdbeer-Eis.

Dasselbe wird mit und ohne Rahm bereitet. Sollte es mit Rahm bereitet werden, dann werden verhältnißmäßig

Erdbeeren, die durch ein Sieb gepreßt wurden, mit dem Safte einer Citrone versehen, mit Wein oder Wasser verdünnt und durch geläuterten Zucker entsprechend versüßt, in die Gefrierbüchse gebracht. Sollte das Erdbeer Eis ohne Rahm bereitet werden, dann werden die durch das Sieb getriebenen Erdbeeren auf 2 Liter mit ½ Liter Rahm oder Sahne versehen und durch gestoßenen Zucker zum Gefrieren gebracht.

727. Himbeer-Eis.

Hiezu: 4 Seidel (1⅓ Liter) Himbeersaft und 38 Deka Zucker. Den Zucker lasse man in 1 Seidel (⅓ Liter) Brunnenwasser aufkochen; sobald er kalt ist, wird er in den Himbeersaft hineingegossen, seihe den Saft von 2 Citronen dazu, sprudle alles das recht gut ab, gieße es durch ein Haarsieb und gebe es hierauf in die Gefrierbüchse.

728. Schmetten- und Vanille-Eis.

Man sprudle 6 rohe Eier, 9 Deka Zucker mit 1 Seidel (⅓ Liter) gutem kalten Schmetten ab. Hierauf wird das Ganze auf der Platte unter fortwährendem Rühren gekocht, dann nehme man es vom Feuer und quirle es mit 10 h (10 Pf.) Vanille solange, bis es kalt wird, und gebe es hierauf in die Gefrierbüchse.

XIX. Victualien aufzubewahren und frisch zu erhalten.

729. Butter, ranzige, wieder frisch zu machen.

Die ranzige Butter wird geschmolzen, abgeschäumt und in dieselbe eine geröstete Brodkruste getaucht. Nach Verlauf von einer oder zwei Minuten hat die Butter

keinen unangenehmen Geschmack mehr, die Brodkruste hingegen, die man herausnimmt, hat ihn vollends angezogen.

730. Citronen und Pomeranzen frisch zu erhalten.

Man löse Schellack in Weingeist auf und tauche die Früchte in diese Flüssigkeit. Durch diesen leichten Harzüberzug werden sie conservirt und behalten ihren Saft und ihr Aroma.

731. Eier aufzubewahren.

Man löse 1 Theil Wachs in 2 Theilen erwärmten Olivenöls auf. Mit dieser Lösung werden die Eier überzogen und sollen 2 Jahre lang sich frisch erhalten.

732. Erbsen für den Winter zu trocknen.

Zu 1 Seidel ($^1/_3$ Liter) Erbsen wird $^3/_4$ Deka Zucker genommen, denselben lasse man in einem irdenen Casserolle auflösen, gebe ein wenig Wasser, sodann die Erbsen hinein und lasse sie solange dünsten, bis kein Tropfen Wasser mehr vorhanden ist; die Erbsen rühre man, daß sie nicht anbrennen, und gebe Acht, daß sie ganz bleiben. Dann gebe man sie auf eine mit Papier belegte Siebplatte, stelle diese auf einen Sparherd, der nicht zu heiß ist, und lasse selbe solange liegen, bis sie trocken sind. Man muß sie öfter vom Papier ablösen, damit selbe nicht anbrennen. Die Erbsen gebe man dann in ein Glas, verbinde dieses mit Papier, in das man Löcher sticht. Jeden Monat muß man sie aufbeuteln.

733. Grüne Erbsen aufzubewahren.

Zu jedem Maß Erbsen stoße man 12 Deka Zucker, verrühre die Erbsen damit, lasse sie dünsten, bis sie trocken sind und dann an der Sonne trocknen.

734. Gurken

werden auf dieselbe Art aufbewahrt, nur muß man die Gurken 5 Minuten einbrühen und muß Salz dazu nehmen.

735. Gurkensalat zum Aufbewahren.

Man schäle ganz rohe Gurken, schneide sie, salze sie, lasse sie 2—3 Stunden schwitzen, gieße dann das Wasser ab, breite die Gurken auf einem Tuche aus und trockne sie ab, nun vermenge man sie mit starkem Essig und gebe sie in Gläser. Der Essig muß die Gurken bedecken, nun übergieße man sie noch 1 Centimeter hoch mit Oel, verbinde die Gläser und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

736. Kartoffeln aufzubewahren.

Alte Speise-Kartoffeln bis in den Monat Juni und Juli hinein gut zu erhalten, werden schon im Jänner sorgfältig aus und in einen trockenen und ganz dunklen Keller auf einen Haufen geschüttet, wo sie mit gesiebter und trockener Steinkohlenasche oder Holzasche gehörig untermischt werden und zwar derart, daß eine jede Kartoffel mit solcher Asche umgeben ist. So aufbewahrte Kartoffeln werden weder glasig noch im Innern schwarz und haben noch in den spätesten Frühjahrsmonaten eine angenehme Farbe und guten Geschmack.

737. Kopr

wird auch auf dieselbe Art aufbewahrt. Die Wurzel des Kopr wird vor der oben angeführten Behandlung gut abgeschnitten und dann wie Paradiesäpfel behandelt.

738. Mandelmilch aufzubewahren.

Man stoße feine Mandeln und gebe Wasser dazu, drücke die Mandelmilch gut aus. Ins Casserolle gebe man gestoßenen Zucker, gieße die Mandelmilch darauf und lasse

sie abkochen. Das Ganze seihe man durch ein Tuch, fülle es kalt in die Flasche, binde sie zu mit Papier, steche in dasselbe Löcher und man bewahrt so die Mandelmilch zum Gebrauch.

739. Paradeisäpfel über den Winter aufzubewahren.

Die nicht überreifen Paradeisäpfel werden in einen irdenen Topf gegeben. Wasser mit Essig, in welches man ein Stück ganzen Zimmt, einige Körner Neugewürz, einige ganze Nelken gibt, wird gekocht und nachdem es überkühlt ist, über die Aepfel gegossen. Das Ganze läßt man dann an einem kühlen Orte stehen. Sodann werden zwischen die Aepfel dünne Scheiben Kren gegeben. Schließlich wird das Ganze mit Rindsfett übergossen. So zubereitet können die Aepfel den ganzen Winter stehen. Will man sie in Brauch nehmen, wird in dem Fette eine Oeffnung gemacht, nachdem einige Aepfel herausgenommen wurden, übergießt man die zurückgebliebenen wieder mit Fetten.

740. Schmetten vor dem Gerinnen zu schützen.

Hätte man Schmetten oder Milch zu kochen, bei der man voraussetzt, daß sie gerinnen könnte, so füge man ihr, bevor man sie zum Kochen stellt, feine Soda und zwar auf 1 Seidel ($^1/_3$ Liter) eine Messerspitze derselben bei, rühre es um und lasse die Schmetten oder Milch kochen.

741. Schwämme aufbewahren.

Um Schwämme den ganzen Winter über aufzubewahren, so daß sie den frischen Geschmack behalten, soll man eine Lage gereinigter und halbirter Schwämme in ein Gefäß geben, darauf eine Lage Salz und wiederholt dies, bis das Gefäß voll ist. Man kann immer davon nehmen, jedoch vor dem Gebrauch muß das Salz von den Schwämmen abgewaschen werden.

742. Schwämme zu trocknen.

Von Herrenpilzen, die nicht wurmig sein dürfen, schält man die obere Haut vorsichtig ab, inwendig wird das schwammige lose heruntergeschabt und die Schwämme sodann in schöne Scheiben geschnitten; die Scheiben werden dann auf einen Baumwollfaden wie eine Korallenschnur aufgefädelt, und diese Schnur über die Platte gehängt. Die etwas getrockneten Schwämme werden an der Sonne fertig getrocknet. Die trockenen Schwämme werden in einem reinen Leinwandsackel an einem kühlen Ort aufbewahrt, und können im Winter zur Bereitung von Saucen 2c. sehr gut verwendet werden.

Gebrauch der trockenen Schwämme. Bevor getrocknete Schwämme verwendet werden, müssen sie ausgewaschen werden, dann werden selbe mit schwacher Suppe zugesetzt, $^1/_2$ Stunde läßt man sie kochen, dann abgeseiht, und etwas zerhackt. Mit einem guten Einbrenn wird Sauce gemacht. Dazu kommt eine Prise Blüthe, etwas gehackte grüne Petersilie, wenn nöthig etwas Salz, zuletzt einige Körner Kümmel. Dies alles läßt man aufkochen, die Schwämme werden hineingegeben, man läßt sie einige Minuten durchziehen und die Sauee ist fertig.

743. Weintrauben aufzubewahren.

Weintrauben, welche weder überreif noch beschädigt sind, lege man in große steinerne Töpfe derart, daß die Beeren sich nicht berühren können, die Zwischenräume fülle man mit Hirse aus. Der steinerne Deckel wird so luftdicht wie möglich auf den Topf geschlossen. Zu diesem Zwecke streiche man die Fugen so dicht wie möglich mit Glaserkitt aus und klebe über diese Fugen starkes Papier.

744. Zwetschken (frische) für den Winter aufzubewahren.

Man pflückt die Zwetschken mit den Stengeln und schlichtet sie in einen reinen größeren Glasbehälter recht fest. Dann läßt man das Glas von einem Binder mit

einem Holzdeckel recht fest vermachen und mit Binderpech vergießen, wobei man darauf achten muß, daß kein Pech in das Glas hineinkommt. Hierauf macht man im Garten eine Grube, beiläufig so groß wie das Glas ist, stellt das Glas hinein, legt noch ein Brett auf das Glas, und schüttet wieder Erde darauf. So können die Zwetschken bis Ostern aufbewahrt werden.

XX. Getränke.

a) Liqueure.

745. Apfelsinen (Pomeranzen) Liqueur.

Von 4 Apfelsinen wird die dünne Schale in kleine Stückchen geschnitten, diese in eine Flasche gegeben, darauf $1/4$ Liter Spiritus (Wein), $1/4$ Liter Wasser gegossen und noch 28 Deka Zucker dazu gegeben. Dies läßt man 2—3 Wochen stehen und durch ein feines Siebchen passiren.

746. Chocoladen-Liqueur.

In $1/3$ Liter Franzbranntwein werden 7 Deka feine Chocolade, $3^1/_2$ Deka kleine Rosinen und ein wenig Zimmt aufgelöst und filtrirt.

747. Citronen-Liqueur.

2 Liter Mutter-Liqueur werden mit $2^1/_2$ Deka Citronenöl und etwas Pomeranzenöl vermischt.

748. Kirsch-Liqueur.

Reife Sauerkirschen (Weichsel) werden, nachdem aus ihnen die Kerne entfernt wurden, zu Brei gequetscht und nach Verhältniß Branntwein hinzugefügt, 3—4 Wochen in einem verdeckten Glase gelassen. Die Flüssigkeit wird sodann abgegossen, der zurückgebliebene Theil durchgepreßt

und die daraus gewonnene Flüssigkeit zu der anderen gegeben. Dann fügt man noch für jeden Liter Liqueur hinzu: 28 Deka Zucker, $1/8$ Liter bitteres Mandelwasser, 7 Deka Zimmtessig, 12 Deka Nelkenessenz und $3^1/_2$ Deka Muscatenessenz. Diese Mischung lasse man stehen, bis sie sich geklärt hat, dann wird sie abgezogen, der zurückgebliebene Theil wird ausgepreßt und schließlich alles filtrirt.

749. Nelken-Liqueur.

Man mische 2 Liter Mutter-Liqueur mit $1^3/_4$ Deka Gewürznelkenöl und ein wenig Muscatenöl.

750. Pfirsich-Liqueur.

Dazu Pfirsichkerne (ungefähr 120) von reifen Früchten, stoße sie jedoch so, daß sie zerknicken, lasse sie dann in 1 Kilo Weingeist 6 Wochen lang stehen und schüttle täglich die Flasche. Nach Ablauf dieser Frist filtrire man die Flüssigkeit durch, gebe dann den Zucker dazu. Soll der Liqueur vorzüglich werden, so kläre man den Zucker, ehe man ihn unter die Flüssigkeit mengt.

751. Pomeranzen-Liqueur.

Hiezu nehme man Kornbranntwein, an einer Citrone geriebenen Zucker, geschnittene Pomeranzen, gebe alles das in ein Glas, welches man gut verschließt, lasse es 20 Tage stehen, schüttle es jeden Tag, dann gieße man den Liqueur in Flaschen, verschließe diese gut und lasse sie 6—7 Monate stehen.

752. Vanille-Liqueur.

5 Deka zerkleinerte Vanille, 13—15 Tropfen Zimmtöl, 8 Tropfen peruvianischer Balsam, etwas Citronenöl werden mit 4 Liter Weingeist verdünnt, filtrirt und ausgepreßt. Zu dem Ganzen wird verhältnißmäßig Zuckerwasser gegeben.

753. Weichselbranntwein.

Zu diesem Zwecke gebe man 2 Kilo schöne Weichseln, 3 Seidel (1 Liter) Heidelbeeren, 3 Seidel (1 Liter) Himbeeren in eine große Flasche, dazu: in Stücke geschnittene Limonie, aus der die Kerne entfernt werden, 1/4 Deka Nelken, 1/4 Deka Neugewürz, 2 Deka Zimmt und beiläufig 1 Kilo Zucker mit 3/4 Seidel Wasser gekocht, der Zucker muß jedoch lau sein. Hierauf gieße man guten echten Kornbranntwein oder Perlbranntwein bis an den Hals der Flasche, verkorke sie, beutle sie um, lasse sie 3—4 Tage an der Sonne stehen, stelle sie dann weg und gieße nach 12 bis 14 Tagen den klaren Weichselbranntwein in Flaschen ab, verstopfe sie gut und bewahre sie auf. Auf die Weichseln wird wieder Branntwein mit einer Zugabe von Zucker gegeben.

b) Andere Getränke.

754. Eier-Chocolade.

In die kochend heiße Milch-Chocolade wird 1 Ei mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und mit 2 Eßlöffel voll kalter Milch verrührt, dies in die Chocolade gegossen und auf der heißen Platte dicklich fließend gesprudelt.

755. Eier-Grog.

Auf ein Glas Grog nehme man ein Eidotter, welches mit dem Rum zerquirlt wird; der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und heiß zu dem Ei und dem Rum gegossen, welches während des Zugießens stark gequirlt wird.

756. Eierpunsch.

In einem schmalen hohen Gefäße werden gut gereinigte Eidotter zerquirlt, dazu Zucker, Rum, Arrak und Wein nach Belieben genommen und warm, jedoch nicht siedend, abgekocht.

757. Glühwein.

Man koche in gutem Rothwein Zucker, Orange- und Citronenschale, ein Stückchen Zimmt und Nelken, gieße dann den Glühwein durch ein Haarsieb in ein Glas und servire ihn.

758. Grog.

1 1/2 Liter kochendes Wasser, 2/3 einer Flasche guten Arrak und 24 Deka Zucker lasse man zusammen kochen und gieße dann noch, wenn er zu stark ist, heißes Wasser nach.

759. Maiwein (Maitrank).

Der Waldmeister wird vor dem Aufblühen gepflückt, 5 Stunden im Schatten liegen gelassen, dann gereinigt und auf jede Handvoll Kraut 2 Seidel Wein gegossen, Zucker dazu gegeben, Pomeranzen in Scheiben geschnitten und dazu gegeben. Eine Stunde wird es am kühlen Orte stehen gelassen, dann in Gläser gefüllt und mit den Pomeranzenscheiben servirt.

760. Mandelmilch.

25 Deka abgeschälte süße und 15 Gramm abgeschälte bittere Mandeln werden mit Wasser sehr fein gerieben, mit 1 1/2 Liter kaltem Wasser nach und nach verrührt und einige Zeit stehen gelassen. Hierauf wird die Mandelmilch durch eine reine, gut ausgewässerte Serviette gepreßt, die Mandeln wieder mit etwas Wasser verrührt und nochmals gepreßt. Sie wird dann mit 1/2 Pfund gestoßenem Zucker gut verrührt, nochmals geseiht und in eine weiße Flasche gefüllt ins Eis gestellt. Man kann auch etwas wenig Orangenblüthen-Wasser dazu geben.

761. Kaffee.

Viele behaupten, daß der Kaffee am besten ist, wenn er auf der Maschine übergossen wird, es ist aber nicht immer

der Fall. Besser ist der Kaffee, wenn man Brunnenwasser in einem reinen Geschirr kochen läßt, während das Wasser sprudelt den Kaffee hineinwirft, ihn eine Minute aufkochen läßt, ihn zudeckt, von der Platte nimmt, ihn 10 Minuten abstehen läßt und dann langsam abseiht. Wird der Kaffee auf der Maschine gekocht, so raucht derselbe bei jedesmaligem Wasseraufguß aus; wird derselbe sodann in einem Säckchen geseiht, so lehrt vielfache Erfahrung, daß, wenn das Säckchen noch so rein gewaschen wird, der Kaffee einen Geschmack behält, während derselbe, wenn er auf die oben angeführte Art abgeseiht wird, seinen natürlichen Geschmack behält. Selbstverständlich soll ein guter Kaffee verwendet werden, dann wird das Aroma ein gutes sein.

762. Punsch gewöhnlicher.

Zucker wird an Orangen abgerieben und in eine Terrine gelegt, dazu noch 38 Deka Zucker hinzugefügt, auf diesen der Saft von 2 Citronen durch ein Sieb gepreßt. Sodann gieße man auf das Ganze 4 Seidel (1½ Liter) kochendes Wasser und setze etwas über ⅓ Liter guten Rum oder Wein zu.

763. Sorbet.

Man presse reife Erdbeeren oder Himbeeren, gebe Wasser dazu, passire es, gebe dann weißen Wein dazu, Zucker, Citronensaft, lasse es auskühlen und gebe es in die Gläser.

764. Thee.

Nachdem die Theekanne heiß ausgespült ist, schüttet man die Theeblätter, circa 3 Kaffeelöffel, auf die Portion von 3 Tassen hinein, gießt den 3. Theil kochendes Wasser darauf, und läßt den Thee warmgestellt 5 Minuten ziehen, fügt dann noch das nöthige kochende Wasser hinzu, und läßt den Thee noch 3 Minuten damit stehen, zu lang darf der Thee nicht ziehen, sonst verliert er an Geschmack, man nimmt dazu nach Belieben Rum, Limonie oder Schmetten.

765. Warm-Bier.

Man koche 1 Liter Bier mit 120 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und einem Stückchen Zimmt einmal auf; unterdessen werden 3—4 frische Eidotter mit etwas gutem Rahm oder Milch verrührt, das Bier nach und nach dazu gegossen, zusammen gut abgequirlt, geseiht und dann in Gläsern gegeben.

766. Weinpunsch.

Eine Flasche Rothwein wird mit 4 Seidel (1⅓ Liter) Punsch vermischt, in dieser Mischung ½ Kilo Zucker gekocht und Rum oder Arrak zugesetzt.

767. Weinpunsch kalter.

2¼ Kilo Zucker werden mit Wasser abgekocht. Sobald dieses Zuckerwasser abgekühlt ist, füge man hinzu: ¼ Liter Arrak, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche weißen Wein, 4 Flaschen Rothwein und den Saft von 2 aufgeschnittenen Citronen und einigen aufgeschnittenen Orangen, worauf Zucker gestreut wurde.

XXI. Passah- (jomtowige) Speisen.

Suppen.

werden so zubereitet, wie alle anderen Suppen, nur daß man anstatt der Semmeln Mazzos, anstatt des Einbrenns aus Mehl und Fett Mazzosmehl (geriebene Mazzos) und Fett verwendet. Butter, Bier, Hülsenfrüchte, Reis, Gräupel und Brod selbstverständlich dürfen nicht einmal während der

8 Passahtage im Hause sein, geschweige damit gekocht werden. Die üblichen Suppen, die man an den Passahtagen hat, sind: Bouillonsuppe, Erdäpfelsuppe, Magronensuppe, Knöderl-(Klößchen-)Suppe, Franzelsuppe und Leberfranzelsuppe; es seien überdies angeführt:

768. Fläumchen-Suppe.

Man nimmt 2 bittere Mandeln, ein wenig Salz, 3 ganze Eier, 3 Löffel gestoßene Mazzos oder Ostermehl, rührt alles gut durch, läßt gute Fleischsuppe kochen, schneidet mit einem Löffel kleine Stücke hinein während die Suppe kocht, läßt sie 5 Minuten aufkochen und gibt sie zu Tische.

769. Gemüsesuppe.

(Für 6 Personen.)

1 Liter gute Rindsuppe wird ebenso mit Einbrenn verkocht, wie bei der Hirnsuppe, passirt sie ebenfalls durchs Sieb, bereitet folgende Sachen vor: 1 Rose Karfiol wird rein abgeputzt, 10 Minuten läßt man ihn in Salzwasser kochen, und zertheilt dann die Rose in kleine Röschen; gibt es frische Champignons, werden sie rein geputzt, nudelartig geschnitten und gedünstet, auch kann man geputzte Spargelköpfe dazu nehmen, welche 5 Minuten früher in Salzwasser gedünstet werden. Ueberbleibsel von weißem Braten werden ebenfalls klein geschnitten, nun gebe man alles das in die Suppenterrine und gieße die kochende Suppe darüber und gebe es sogleich zu Tische.

770. Hirnsuppe.

(Für 6 Personen.)

In 1 Liter helle Rindsuppe wird ein gewässertes geputztes Kalbshirn gegeben, dann macht man ein helles Einbrenn von 1 Löffel Gansfetten und 1 Löffel Ostermehl, weicht eine blaßgebackene Mazze in Wasser, drückt sie, wenn sie geweicht ist, recht fest aus, gibt sie zu dem Hirn in die

Fleischsuppe, gibt eine Prise weißen Pfeffer, läßt Hirn, Mazze und Einbrenn gut durchkochen, passirt es durchs Sieb, stellt es wiederum ans Feuer, läßt es einige Minuten aufkochen, legirt die Suppe, ehe man sie zu Tafel gibt, mit 3 rohen Eidottern.

771. Ragoutsuppe.

Dazu kann man von allem Geflügel Magen und Herz, Kalbsleber und Kalbsbrust nehmen. Dieses alles wird, nachdem es rein gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, Kalbsbriese braucht nur 1/4 Stunde zu kochen, dann nimmt man Karfiol, Champignon, läßt es ebenfalls jedes extra weich dünsten und schneidet, nachdem alles kalt ist, viereckige Würfel, nimmt 2 Eßlöffel Puder, treibt es mit 1/2 Seidel einer kalten Rindssuppe ab und schüttet es unter fortwährendem Rühren in die kochende Fleischsuppe, läßt es 1/2 Stunde kochen, auch macht man ganz kleine Knödel, die man früher in reiner Fleischsuppe aufkochen läßt, gibt alles auf einige Minuten in die kochende Suppe, läßt es aufkochen, quirlt die Suppe kurz vor dem Anrichten mit 2 rohen Dottern ab und gibt sie zur Tafel.

772. Schleimsuppe.

(Für 6 Personen.)

1/4 Liter Ostermehl wird in 1 Seidel kalter reiner Fleischsuppe geweicht und dann ganz gut zerquirlt, rührt es dann in gute helle kochende Fleischsuppe ein, läßt es unter beständigem Rühren 1/4 Stunde kochen und gibt die Suppe mit 2 Dottern abgequirlt zu Tische.

Man kann weichgekochte Abfälle von Braten hineinschneiden.

Fleischspeisen, Braten und Geflügel

werden so zubereitet, wie alle anderen, nur daß man anstatt der Semmeln Mazzos, anstatt des Einbrenns aus Mehl und Fett Mazzosmehl (geriebene Mazzos) und Fett ver-

wendet. Bei den Saucen dürfen selbstverständlich nicht Brod, Lebzelten (Lebkuchen, Lekvar), Senf, Sardellen u. s. w. gebraucht werden. Käme Wein zu der Sauce, so muß es Passah- (jomtowiger) Wein sein.

773. Eingemachtes Kalbfleisch.

Dazu werden 2 Kilo breites Rückenfleisch, nicht Brust auch nicht Pletze genommen, das Fleisch wird gut gewaschen, sehr wenig gesalzen, mit einem Löffel Gansfett und 1/2 Liter Wasser unter einer Stürze gedünstet, wenn es dreiviertel weich ist, nimmt man einen Eßlöffel Mazzesmehl voll, quirlt es mit 1/2 Seidel nicht sehr gesalzener Fleischsuppe ab, nimmt ein wenig fein gehackte Petersilie dazu, gießt es auf das Fleisch und läßt es 1/4 Stunde aufkochen. Das Fleisch darf nicht braun sein, sondern muß schön weiß bleiben.

Ebenso kann man junge Ziegen wie auch Hühnchen einmachen.

774. Fleischkaul (Fleischkugel).

(Für 10 Personen.)

1 Kilo mageres Rindfleisch (Pletze oder Schlegel), 1 Kilo Kalbfleisch, 1 Gansbrust und 1/4 Kilo geräucherte Zunge werden auf der Fleischmaschine einigemal gemahlen, bis die Massa fein und von allen Fasern frei wird. Sodann werden 3 feine Mazzen geweicht, gut ausgedrückt und zuletzt einmal mit der Fleischmassa gemahlen. Alles das gibt man in ein Gefäß, dazu 4 Löffel gutes Gansfett, 6 ganze Eier, Salz nach Bedarf, 3 bittere Mandeln, etwas Limonieschalen, ein wenig gestoßenen Pfeffer, ein gestoßenes halbes Lorbeerblatt, eine Messerspitze geriebenen Ingwers, verrührt alles gut durch. Nachdem man sich nun überzeugt hat, ob es genügend gesalzen ist, gibt man es in ein gut ausgeschmiertes Casseroll, welches mit Semmelbröseln gut bestreut wird und läßt es 1 Stunde langsam backen. Mit kleinen Kartoffeln garnirt wird es zur Tafel gegeben.

775. Kalbsrouleau.

Man nehme eine schöne Kalbsbrust, entferne von ihr die Beine und schneide alles Fleisch heraus, daß bloß die Haut ganz bleibt, nehme 1 Kilo Kalbfleich, wo möglich von selbstverständlich rituell gereinigten (getrieberten) Schlegel oder von Pletze, mahle es auf der Fleischmühle einigemal durch, weiche 2 Mazzen in Wasser, drücke sie fest aus, nehme ein Casserolle mit 3 Eßlöffel guten Gansfetts, gebe die Mazzos hinein, rühre es auf der Ofenplatte, bis es anfängt warm zu werden, dann gebe man es von der Platte, schlage 4 ganze Eier hinein, rühre es durch, gebe es zu dem gemahlenen Fleisch und passire alles durch ein Papiersieb. Das Fleisch muß sehr fein gemahlen sein, sonst geht viel verloren und man hat wenig Massa. Dann rührt man alles gut durcheinander, nehme Salz, soviel nöthig ist, auch 3 geriebene bittere Mandeln, Schale von 1/2 Limonie, einige Blätter fein gehackte Petersilie, nehme ferner 1/4 Kilo Räucherzunge, schneide sie in ganz feine Stücke, wie auch von einer guten Stopfleber, die gut gebraten und kalt gestellt ist, 10 bis 12 dünne Scheiben, mischt alles das unter das gehackte Fleisch, lege die Kalbsbrust aufs Brett mit der Haut nach unten und bestreue das Ganze mit der Massa Jetzt rollt man die Brust wie eine Wurst zusammen, wickelt sie in ein Stück Organtin ein, legt es in einen Becken, gibt ein Stück Gansfett darauf und 1/2 Seidel Wasser, läßt es schön gelb dünsten, nachdem es auf einer Seite 3/4 Stunden gedünstet hat, wendet man es um und läßt es auf der anderen Seite ebenfalls so lange dünsten. Sodann nimmt man den Organtin herunter, stellt die Speise zum Kaltwerden und schneidet, wenn es ganz kalt ist, schöne runde Scheiben und garnirt es mit Limoniescheiben.

Auch kann man diese Speise mit Citronensauce einmachen. Zu diesem Zwecke lasse man das Fleisch ebenfalls weich dünsten, nehme 1 Löffel Puder, 1/2 Seidel leichte Fleischsuppe, quirlt den Puder gut damit ab, damit keine Stückchen zurückbleiben. Man nehme hierauf von einer Limonie den Saft dazu, wie auch 1 oder 2 Deka Zucker, lasse alles gut aufkochen, gebe es über das Fleisch und koste

es. Es darf nämlich weder zu dick, noch zu dünn sein, auch nicht zu sauer oder zu süß. In beiden Fällen muß man mit dem, was fehlt, nachhelfen. Sollte man die Speise für eine größere Tafel benöthigen, so nehme man von allem das Doppelte.

776. Leberkaul (Leberkugel).

(Für 6 Personen.)

1 Kilo Kalbsleber und 1/4 Kilo Rauchfleisch, das auch fett sein kann, werden fein gehackt, 2 weiße dünne Mazzen in kaltem Wasser aufgeweicht, fest ausgedrückt und mit 2 Löffel Gansfett in einem Casserolle auf der Ofenplatte gut durchgewärmt. Dann werden 4 ganze Eier zwischen den gewärmten Mazzen gerührt. Man nimmt sie hierauf von der Ofenplatte, rührt sie gut durch, gibt sie zur gehackten Leber, verrührt alles, reibt eine kleine Zwiebel hinein, auch ein Stückchen Knoblauch, fein gehackte Limonieschalen, zwei bittere Mandeln, ein wenig gestoßenen Pfeffer, schmiert sodann ein Casserolle mit Schmalz gut aus, bestreut es mit Semmelbröseln, gibt das Abgeriebene hinein, läßt es eine gute halbe Stunde langsam backen und gibt es warm zur Tafel.

777. Rostbraten (gerollter).

(Für 1 Person.)

Hiezu nehme man 1/4 Kilo schönen runden Rostbraten, womöglich die Rose vom hohen Schuß, schneide ringsum alles ab, klopfe es zu Rostbraten gut, nur gebe man acht, daß es ganz bleibt. Sodann nehme man zu je einem Rostbraten ein Stückchen mageres Rindfleisch, ein Stückchen mageres Rauchfleisch, Stückchen aufgeweichte ausgedrückte Mazzes, hacke alles sehr fein, nehme 1 Eidotter, eine bittere Mandel, Salz als nöthig ist, etwas Limonieschale, ein wenig gehackte Petersilie, treibe alles gut ab, füge ein Stückchen Gansfett und zuletzt einige klein gewürfelte Stückchen Rindsmark hinzu, lege die Rostbraten aufs Brett und beschmiere sie mit dieser Massa, rolle sie dann zusammen

wie eine Wurst, gebe in ein Casserolle geschnittene Zwiebel, lasse sie mit einem Stückchen Schmalz gelb werden, lege die Rostbraten hinein und lasse sie auf jeder Seite 1/2 Stunde dünsten. Beim Anrichten seihe man die Sauce durch, schöpfe das Fett ab und gebe sie dann zu den Rostbraten.

Gemüse.

Mit Ausnahme von Bohnen, Graupen, Erbsen, Linsen und Sauerkraut dürfen alle anderen in diesem Buche angeführten Gemüsearten an den Passahtagen gekocht und genossen werden. Da wo sonst Semmelbröseln dazu kommen, bediene man sich des Mazzosmehl (geriebene Mazzos).

Salate.

Mit Ausnahme des Bohnen- und Wälschen Salat dürfen alle anderen in diesem Buche angeführten Salate, sofern dazu jomtowiger Essig genommen wird, an den Passahtagen genossen werden. Der Zubereitung halber sei beispielsweise angeführt:

778. Kartoffelsalat für Ostern (פסח).

Eine Zwiebel wird in feine Scheiben geschnitten, diese werden in ein Töpfchen gegeben, darüber wird weißer Essig gegossen, das Töpfchen dann zugedeckt. Nun nehme man gekochte ausgekühlte Kartoffeln, schneide sie ebenfalls in dünne Scheiben, gebe etwas Tafelöl darauf, salze sie, schütte den Essig darüber, arrangire es auf einer Salatschüssel. Man kann auch fein geschnittenen Schnittlauch wie auch weißen Pfeffer dazu geben.

Compote,

wie sie in diesem Buche angeführt sind, können sämmtlich an Passahtagen zubereitet und genossen werden. Ein sehr gutes Compot bildet auch:

779. Compot für Ostern (פסח).

Man schneidet schöne rothe Möhren, circa 6 Stück, zu feinen Nudeln, wäscht sie aus, gibt sie in ein irdenes Casserolle, gießt $1/2$ Liter weißen Wein, $1/8$ Liter Wasser, drückt von 2 Pomeranzen den Saft dazu, schneidet die Schale von den 2 Pomeranzen ebenfalls zu kleine Nudeln, vermengt sie mit den Möhren, gibt $1/4$ Kilo Zucker dazu, läßt alles das unter einer Stürze langsam dünsten, sobald es weich ist, nimmt man es vom Feuer weg, läßt es kalt werden, gibt es auf eine Compotschüssel, garnirt es ringsherum mit frisch geschnittenen Pomeranzenscheiben, sollte der Saft nicht genug eingekocht sein, so läßt man ihn noch extra einkochen und schüttet ihn sodann über die Möhren.

780. Eine andere Art Compot.

10 Stück Borstofer Aepfel werden abgeschält, nachdem man aus ihnen das Kerngehäuse entfernt hat, schneidet man sie in Blätter, und diese dann auf feine Nudel, gibt sie auf eine Compotschüssel, preßt den Saft von 2 Orangen darauf, nimmt 10 Deka fein gestoßenen Zucker, gießt $1/8$ Liter weißen guten Wein darüber, reibt von der Orange die Schale hinein, läßt dieses Compot zugedeckt $1/4$ Stunde beim gelinden Feuer auf der Platte durchziehen (nicht kochen), läßt es dann kalt werden und gibt es mit Pomeranzenscheiben garnirt zur Tafel.

781. Marmelade und Dunstobst für Ostern (פסח).

Alle Obstgattungen können als Marmelade, wie auch als Dunstobst zu Ostern verwendet werden, nur muß man nach unseren Speisegesetzen die Platte früher kaschern, und hiezu neue oder eigens für die Osterfeiertage aufbewahrte Geschirre verwenden. Auch kann man von Ostern hiezu Osterzucker aufbewahren. Dann kann man auch Ostern alle Torten mit Marmelade füllen, Livanzen damit schmieren und zum Braten Compote verabreichen.

782. Fische.

Von den in diesem Buche in der Abtheilung IX angeführten Fischen dürfen ihrer Zubereitung nach an Passahtagen nur Blaufisch, gesulzter Karpfen, Mandelfisch, Lachs jedoch ohne Mayonnaise servirt werden. Mandelfische sind am üblichsten.

Mehlspeisen, Pudding, Torten.

783. Aepfelpudding für Ostern (פסח).

10 Stück Borstofer Aepfel werden geschält und gerieben, 20 Deka feiner Zucker dazu genommen, 12 Deka süße, geriebene Mandeln, für 2 Heller gestoßenen Zimmt, von einer Pomeranze und von 1 Limonie die abgeriebene Schale, 10 Eidotter, alles dieses wird 20 Minuten in einer Schüssel gut abgetrieben, zuletzt wird ein fester Schnee von 10 Eiweiß geschlagen und 7 Deka Ostermehl wird langsam damit vermengt, eine Form wird gut mit Fetten ausgeschmiert und mit geriebenen Mazzen bestreut, die Massa hineingegeben und 1 Stunde langsam backen gelassen, dazu gibt man einen Wein-Chaudeau oder Obstguß.

784. Aepfelpudding (andere Art).

Zu 6 Stück geschälten und geriebenen Aepfeln werden 12 Deka gemahlene Mandeln, für 1 Heller (1 Pfennig) Zimmt, Schale von 1 Limonie, 10 Eidotter, 10 Stück gestoßene Biscuits, 14 Deka feiner Zucker genommen, alles das wird $1/2$ Stunde gut gerührt. Dann wird eine Form mit festem Schmalz ausgeschmiert und mit geriebenen Mazzes bestreut. Vom Eiweiß macht man unterdeß einen festen Schnee, gibt ihn in die Massa, verrührt ihn mit dieser und auch den aus 5 Stangen gestoßenen Biscuit mit 1 Kaffeelöffel voll Puder und lasse alles $1/2$ Stunde backen.

785. Aepfelstrudel für Ostern.

Ein Casserolle wird gut mit hartem Gansfetten ausgeschmiert, mit geriebenen Mazzes gut bestreut; auf einem Teller bereitet man Folgendes vor: man schneidet 10 Aepfel in feine dünne Scheiben, von 1/2 Limonie die feingehackte Schale dazu, von 2 Heller (2 Pfg.) Zimmt die Hälfte, 14 Deka gestoßenen Zucker, 12 gebrühte, geriebene süße Mandeln, man nimmt auf einen Teller 1/2 Liter süßen Wein, gibt 4 Deka feinen Zucker hinein, sucht 6 hell gebackene Mazzos aus, tunkt jede Mazze auf den Boden des Casserolls, belegt diese Mazze mit einer Schichte, diese mit ein Bischen Salz, verfährt so fort, bis Aepfel und Mazzes verbraucht sind, stellt es in die Röhre und läßt es 1/2 Stunde langsam backen, stürzt es auf eine Schüssel und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

786. Chocoladen-Souflé.

(Für 6 Personen.)

Hiezu nimmt man 1/4 Kilo großen feinen Biscuit und 1/8 Kilo feine Chocolade. Letztere wird in einem Töpfchen auf die Ofenplatte gestellt, zwei Kaffeelöffel Wasser hineingegeben und unaufhörlich gerührt, damit ja keine Stückchen zurückbleiben. Die Massa muß ganz glatt sein, dann schmiert man damit die glatte Seite von einem Biscuit, legt die andere darauf, je 2 glatte Seiten zusammen. Wenn alles geschmiert ist, nimmt man eine runde Schüssel, schlichtet von den gefüllten Biscuits einen Scheiterhaufen auf der Schüssel, betropft das Ganze mit einem guten Wein. Von 8 Eiweiß wird ein fester, schöner Schnee geschlagen, 8 Deka fein gesiebter Zucker, 8 Deka geriebene Chocolade werden lose mit dem Schnee verrührt und damit wird der Scheiterhaufen bergartig bestreut, dann mit gestiftelten Mandeln kranzförmig besteckt oder mit eingesottenen Weichseln ebenfalls in Kranzform belegt, schön goldgelb gebacken, mit Zucker bestreut, wird es zur Tafel gegeben.

787. Chocolade-Torte.

8 rohe Eidotter werden mit 14 Deka feinem Zucker gut verrührt, von einer Limonie die Schale, 14 Deka fein gemahlene süße Mandeln werden hineingerührt, 14 Deka feine Chocolade, welche man in einem Töpfchen auf der Ofenplatte zergehen läßt, rührt man in die Massa und zuletzt den Schnee von den 8 Eiweiß. Ehe man den Schnee verrührt, gibt man 10 Deka gestoßenen Biscuit darauf, dann verrührt man alles zusammen und läßt die Torte langsam backen.

788. Dalken für Ostern (פסח).

Aus 8 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, dazu kommen 7 Deka fein durchgesiebter Zucker, von 1/2 Limonie die fein geschnittene Schale, 4 Deka Ostermehl und 10 Dotter; alles das wird in den festen Schnee lose eingerührt, auf einem reinen Barches-Blech wird ein Stückchen Gansfett gegeben und in die warme Röhre gestellt, dann wird die Massa auf dem Blech fingerdick aufgestrichen, in die Röhre gegeben und goldgelb gebacken. Nachdem es kalt geworden ist, nimmt man einen Krapfenstecher, formt aus jener Massa Dalken, welche dann mit Marmelade beschmiert, mit süßen geriebenen Mandeln bestreut, und so zur Tafel gegeben werden.

789. Grimserl.

(Für 6 Personen.)

Man weiche 3 Mazzos, drücke sie gut aus, treibe sie gut ab, nehme 1 Kilo ausgekochten Hochbalg, lasse ihn kalt werden, ferner 1/4 Kilo Zucker, 1/4 Kilo Syrup, für 2 Heller (2 Pfennig) gestoßenen Zimmt, ebenso viel Pfeffer, Schale von einer Citrone, 6 ganze Eier, 3 Seidel (1 Liter) geriebene Mazzos, rühre alles das recht gut zusammen, stelle es ein wenig in die Kälte, formire jetzt eine Art Kolatsch, lege darauf gedünstete Zwetschken, mache dann wieder einen Kolatschen, decke den ersten damit zu und formire eine Art Krapfen, schmiere dann ein Casserolle gut aus, gebe

dieselben hinein, lasse sie $1/2$ Stunde backen und bestreue sie dann mit Limoniezucker. Dieselben gebe man warm zur Tafel.

790. Knödel.

21 Deka (gestandenes) Abschöpffetten (für 6 Personen) treibe man recht flaumig ab, dazu 3 geweichte und recht fest ausgedrückte Mazzos, etwas Salz, 6 ganze Eier, 3 Seidel geriebene Mazzos, treibe alles das recht flaumig ab, fülle die Knödel mit Zwetschken, koche sie $1/4$ Stunde in Salzwasser, hebe sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, lege sie aufs Brett, lasse sie einige Minuten überkühlen, bestreue sie sodann mit Zucker und Zimmt, schmelze sie mit gutem Gansfetten ab und gebe sie dann zur Tafel. Auch kann man selbe ungefüllt machen, wo man sie dann mit in Schmalz gebräunten Zwiebeln abschmalzt.

791. Kugel.

Die Rinde von den Reibmazzos wird einige Stunden früher eingeweicht, sobald sie weich ist, ausgedrückt; zu einer Kugel für 6 Personen nehme man ungefähr 3 Händevoll geweichte Reibmazzos, welche mit 1 Kilo ganz fein zerhacktem Micker gut abgetrieben werden, dazu gebe man 6 ganze rohe Eier, $1/4$ Kilo Syrup, beiläufig 13 Deka Zucker, für 2 Heller (2 Pfg.) Pfeffer, für 2 Heller (2 Pf.) gestoßenen Zimmt, von 1 Citrone die Schale, 2 Seidel geriebene Mazzos, etwas Salz, alles dies wird gut durchgeknetet, dazu noch ein gekochter geriebener Kartoffel. Nunmehr wird ein Casserolle dick mit Schmalz ausgeschmiert, mit geriebenen Mazzos bestreut. Die Hälfte der Massa wird nun hineingegeben, man fülle mit Aepfelscheiben, die mit Zucker, Zimmt, Citronenschale gut vermengt werden, die Kugel, gebe die andere Hälfte darauf und lasse sie 3 Stunden in mäßiger Wärme backen.

792. Livanzen.

(Für 6 Personen.)

Man reibe vorerst 2 kalte Erdäpfel, treibe 10 Eidotter, 18 Deka Zucker $1/2$ Stunde gut ab, reibe 1 Citrone am Reibeisen ab und gebe die abgeriebenen Citronentheilchen dazu, richte von 10 Eiweiß einen festen Schnee an, rühre diesen in den Zucker hinein, rühre jetzt die geriebenen Erdäpfel hinein, gebe 7 Deka Mazzosmehl dazu, stelle Schmalz auf die Platte, lasse es heiß werden, schneide mit einem Löffel aus obiger Massa Stückchen hinaus und gebe sie in das Schmalz hinein und lasse sie auf beiden Seiten schön goldgelb backen, beschmiere sie, sobald sie kalt sind, mit eingesottenem Obst, bestreue sie mit Mandeln und gebe sie dann zur Tafel.

793. Magronen.

Siehe Seite 195 Nr. 548.

794. Mazzeloksch.

(Für 8 Personen.)

4 weiße Mazzes werden in Wasser geweicht, nachdem sie weich sind, recht fest ausgedrückt, in einer Schüssel mit $1/4$ Kilo Zucker so getrieben, daß von den Mazzes nichts zu sehen ist. Hierauf nehme man 3 große Eßlöffel gestandenes Gansfetten, 1 Stamperl guten Wein, ein wenig Salz, ein wenig gestoßenen Zimmt, Saft und Schale von $1/2$ Citrone und $1/2$ Pomeranze, 6 Deka gebrühte Mandeln werden gestiftelt, 2 kleine Aepfel geschält und hineingetrieben, 7 Deka reiner Micker wird in kleine Vierecke geschnitten und hineingeworfen, 7 Deka durchgesiebte geriebene Mazzos, 15 ganze Eier, alles das wird gut getrieben, ein Casserolle mit gutem Gansfett ausgeschmiert und mit geriebenen Mazzes gut ausgestreut, die Massa hineingegeben und 1 Stunde lasse man sie langsam backen.

795. Oster- (פסח) Torte.

7 rohe Eidotter und 25 Deka Zucker werden circa 15—20 Minuten abgetrieben; die Schale von 2 Pomeranzen und 20 Deka gebrühte Mandeln werden hineingerieben und das Ganze wieder $^{1}/_{4}$ Stunde getrieben, dann gibt man den Saft von den 2 Pomeranzen und treibt es wieder gut ab. Schließlich verrührt man in diese Massa den festen Schnee von den 7 Eiweiß, bestreut das Ganze mit 6 Deka Biscuitbröseln, und rührt es nochmals langsam ab. Hierauf wird die Torte langsam goldgelb gebacken und nach Belieben verziert.

796. Oster- (פסח) Torte (andere Art).

10 rohe Eidotter werden mit 14 Deka feinem Zucker gut gerührt, Saft und Schale von einer Pomeranze, für 1 Heller (1 Pf.) Zimmt, 14 Deka gestoßene Mandeln werden $^{1}/_{2}$ Stunde gut abgetrieben, von 8 Eiweiß fester Schnee gemacht, auf den Schnee, ehe man ihn mit der Massa verrührt, 4 Deka gestoßener Bisquit gegeben. Dann wird alles langsam verrührt und wie jede andere Torte gebacken, mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

797. Oster- (פסח) Torte (jomtowige).

3 ganze Eier werden mit $12^{1}/_{2}$ Deka Gansfett gut getrieben, dann nehme man 3 gekochte Dotter, von $^{1}/_{2}$ Limonie Saft und Schale, ebenso von $^{1}/_{2}$ Pomeranze 1 Messerspitze Salz, 6 Deka gebrühte, gestoßene Mandeln, 1 Stamperl Ruster-Ausbruch, 3 geriebene bittere Mandeln, zuletzt $12^{1}/_{2}$ Deka Passah- (jomtowiges) Mehl, wird dann ebenso gearbeitet, wie die Linzer Torte. (Siehe Nr. 458.)

---

*) Hat man keine Oster-Marmelade, so kann man jede Torte mit Chocolade füllen. Man nimmt feine Chocolade, reibt sie, mischt etwas Limoneschale darunter, feuchtet die Chocolade mit einigen Tropfen guten Wein ab und füllt die Torte damit.

798. Ueberschlagene Mazze.

Mazzen werden in zerquirlten Eiern gewälzt, auf beiden Seiten gelbbraun in der Pfanne gebacken und wenn sie noch heiß sind, mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann dasselbe nochmals wiederholen.

799. Ueberzogene Mazze.

Man breche einige Mazzos in 4 Theile, tauche jedes Stück in Wein ein, klopfe einige ganze Eier auf einem Teller auf, siebe einige geriebene Mazzos zu einer Art Mehl, tauche die Mazzos dann in Mazzosmehl ein, ballire sie in Ei ein und bestreue sie mit den geriebenen Mazzos. Man backe jedes einzelne Stück aus gutem Gansfett goldgelb hinaus, beschmiere immer ein Stück mit eingesottenem Obst, lege ein zweites Stück darauf und fahre so fort, bis alles verbraucht ist, richte es schön zierlich auf eine Schüssel, nehme $^{1}/_{4}$ Seidel ($^{1}/_{12}$ Liter) guten Wein, koche sie mit einem Stückchen Zucker gut auf, bespritze die gebackenen Mazzos damit, bestreue sie mit Zucker und gebe sie dann zur Tafel.

800. Wälsche Nußtorte.

16 Deka gestoßene Nußkerner werden mit ebensoviel gesiebten Zucker $^{1}/_{2}$ Stunde gut verrührt, 1 Heller (1 Pf.) gestoßener Zimmt, von einer Limonie die Schale, 8 rohe Eidotter werden dazu genommen, alles wird noch $^{1}/_{4}$ Stunde gerührt, dann kommt der Schnee von 8 Eiweiß und zuletzt 8 Deka gestoßener Bisquit.

Man beobachte genau: wenn man den Schnee zur Massa gibt, wird der gestoßene Bisquit auf den Schnee gestreut, sodann wird alles lose verrührt.

Anmerkung.

Man kann jede Torte füllen, muß aber nicht. Will man sie füllen, so muß man sie in zwei Formen geben, wo der eine Theil geschmiert und der andere Theil darauf gelegt wird.

XXII. Arrangiren einer Tafel.

Auf dem langen, mit weißer Tischdecke bedeckten Tische werden die Couverts (Gedecke) folgendermaßen geordnet: Für jede Person 3 Teller übereinander, der oberste, als Suppenteller, sei der tiefste, an der rechten Seite eines jeden Tellers Löffel, Messer und Gabel auf Rasteln. Hinter den Tellern die Gläser und zwar stufenweise nebeneinander das Weinglas, Bierglas und das Glas auf Wasser. In letzteres wird, insolange nicht das Wasser eingeschenkt wird, die zu einer Figur schön geformte Serviette gegeben. In der Mitte des Tisches werden Bouquets in Vasen, durch die ganze Länge im mittleren Raum Brodkörbe, Zuckertorten, Confiserie auf etageartigen Gestellen, die Flaschen Weines gruppirt aufgestellt, ferner zu jedem Couvert ein kleines Bouquet gelegt. Die Sitze werden nicht enge aneinander gereiht, in den Gläsern nie voll eingeschenkt.

Reihenfolge der Speisen: Suppen, Assietten, Fleisch, Gemüse, Eingemachtes, Braten (dazu Compot oder Salat), Torten, Mehlspeise, Pudding (Auflauf), Obst, Eis.

Zu den Assietten gehören: Aspic, Backfische, Blaue Forellen, Blaufische, Bratfische mit Sardellen, Faschirte Gansbrust, Faschirter Fisch, Fische mit Buttersauce, Gallantin vom Kapauner, Gansleber in Aspic, Gesulzter Karpfen, Gespickte Gansleber, Hechte, Hühnermayonnaise, Kalbscottelets in Aspic, Kalbsroulade, Lachs mit Mayonnaise, Leberpastete, Mayonnaise von Lachs, Mandelfisch, Marinirter Fisch, Pfefferfisch, Ragout in Muscheln, Trüffelpastete, Wälscher Salat, Warme Räucherzunge.

XXIII. Observanzen für den Haushalt.

I.

Einrichtung des Haushaltes nach jüdischem Ritus.

Kurz bevor die jüdische Jungfrau in den Stand der Ehe tritt, soll sie darauf bedacht sein, einen den religiösen

Satzungen entsprechenden Haushalt einzurichten. Sie möge sich von der modernen Bildung, welche zuweilen eine ungerechtfertigte Aufklärung in religiöser Beziehung hervorruft, nicht beirren lassen und wohl erwägen, daß Wissenschaft und Religion ruhig nebeneinander bestehen können, daß die eine die andere nicht ausschließt und daß Religion eine gewisse innere Beruhigung erzeugt. Die jüdische Hausfrau möge die ihr vorgeschriebenen Pflichten nicht für überflüssig ansehen, die Erfüllung derselben wird ihr gewiß nicht schwer fallen, so sie bedenkt, daß eine echt religiös-jüdische Richtung von ihr eingeschlagen, das Fundament ihres glücklichen Familienlebens bildet. Zur Einrichtung des Haushaltes wird sie vor Allem zweierlei Geschirr, das eine zu Fleischspeisen, das andere zu Milchspeisen anschaffen, von denen sie jedes entweder in einen der zwei besonderen Küchenschränke oder in ihnen eigens zugewiesenen Abtheilungen eines Schrankes einreihen wird. Es müssen somit sämmtliche Küchengeräthschaften, als: Schüssel, Teller, Löffel, Messer, Gabeln, Näpfe, Salzbecher, Töpfe, hölzerne Löffel, Quirlen, Blechformen, Bretter, Abspül- oder Aufwaschgefäße, Walzbretter, Messerlappen, Küchenhandtücher in doppelter Anzahl angeschafft und, um jeder Verwechslung vorzubeugen, entweder durch die Form und, wo diese nicht möglich wäre, durch ein Abzeichen kenntlich gemacht werden. Ferner wären in der Küche zwei Tische anzuschaffen und für den Speisetisch in der Stube zwei Tischtücher, eines zu Fleisch-, das andere zu Milchspeisen zu verwenden.

II.

Das Koschermachen

ist nicht nur ein religiöses Gebot, sondern auch in sanitärer (gesundheitlicher) Beziehung sehr nothwendig. Es geschieht in folgender Weise: Das Fleisch oder Fett, sei es vom Rind oder Geflügel oder Wild (vom jüdischen Schlächter geschlachtet), wird vor dem Kochen oder Braten in ein dazu bestimmtes Gefäß gegeben, sodann soviel kaltes

Wasser hineingegossen, daß von demselben das Fleisch überdeckt wird. Nachdem es eine halbe Stunde darin gelegen, wird von dem Fleische das daran noch befindliche Blut abgewaschen, das Fleisch oder Fett in eine Korb- oder Holzschwinge gelegt, und nachdem darin das Wasser gut abgelaufen, wird das Fleisch oder Fett an allen Stellen mit Salz, jedoch dünn bestreut; hierauf lasse man es eine Stunde liegen und begieße es dreimal mit frischem Wasser und wasche es nochmals gut aus. Sollte das Fleisch oder Fett bereits Tags vorher koscher gemacht worden sein, so muß es über Nacht nur wenig gesalzen stehen.

III.

Behandlung des Geflügels vor dem Kochen oder Braten.

Das Geflügel wird von einem jüdischen Schlächter geschlachtet, dann gerupft, über einem Strohfeuer oder einer Spiritusflamme gesengt, geputzt und in kaltem Wasser gewaschen. Kopf und Füße werden von allem Geflügel, nur nicht von der Gans, weggeworfen. Der Bauch wird bis zum Brustknochen aufgeschnitten, das Fett und Eingeweide herausgenommen, die Galle vorsichtig von der Leber gelöst, damit sie nicht zerdrückt werde, und die Leber auf einen Teller mit Wasser gelegt. Vom Herzen schneide man die Spitze ab und mache in ihm Quereinschnitte. Der Magen wird aufgeschnitten, gut gereinigt, die innere harte Haut abgezogen, der Kopf wird der Länge nach gespalten, der Schnabel abgehauen, aus ersterem das Gehirn und die Augen, aus dem Unterkiefer zwei feine Knochen herausgenommen, die Zungenspitze abgeschnitten und von den Füßen die Nägel abgehackt. Aus dem Halse ziehe man Schlund und Gurgel und schneide die vom Schlachtschnitte bis zur Brust sich hinziehende sogenannte Hauptader vorsichtig heraus, indem man sie nach und nach von der Seite loslöst, die Flügel, deren Spitzen man gleichfalls abhackt, knicke man ein. Von den Därmen löse man nur die zwei kleinen sogenannten trefenen, welche nicht genossen werden

dürfen, entferne von ihnen das Fett, welches man gewöhnlich abgesondert ins Wasser gibt. Nachdem dies alles geschehen, mache man alle diese Bestandtheile des Geflügels (ganz so wie in II angegeben) koscher, die Leber ausgenommen, welche man, wie schon vorhin bemerkt, auf einen Teller mit Wasser legt. Dagegen wird die Leber (ebenso auch Rinds- und Kalbsleber) auf einem Roste gebraten, gesalzen und nachher mit frischem Wasser begossen. Nachdem nun alles koscher gemacht worden ist, wird es, bevor es zum Kochen oder Braten gestellt wird, abgebrüht, von etwa zurückgebliebenen Federnstiften (Stoppeln) gereinigt, von den Füßen der Gänse jedoch die Haut abgezogen. Von den Därmen wird das Fett abgelöst, diese, falls man sie verwenden wollte, aufgeschlitzt, vom Schmutze sauber befreit, in warmem Wasser gewaschen und über Nacht in kaltes Wasser gelegt.

IV.

Behandlung der Fische vor dem Kochen oder Braten.

Bei Vielen, die von der Empfindlichkeit der Thiere einen ganz eigenen Begriff haben und den Schmerz bei diesen nur dann vorhanden wissen wollen, sofern die Thiere denselben durch Heulen oder ähnliche Laute zum Ausdrucke bringen, ist die Ansicht vorwiegend, daß der Fisch, der bekanntlich lautlos ist, keinem Schmerz unterworfen sei. Auf diesen Glauben hin wird von Manchen, bewußt oder unbewußt, gegen dieses Thier, sobald es zum Genusse vorbereitet wird, hart verfahren, die Milde ist jedoch bei dem Fische nicht minder wie bei jedem anderen Thiere am richtigen Platze und aus diesem Grunde hüte man sich, den Fisch vor dem Schlachten abzuschuppen. Man tödte ihn zuvor durch einen tiefen Schnitt dicht hinter dem Kopfe. Diese Art der Tödtung hat auch noch den Zweck, daß das Fleisch der Fische sich länger frisch erhält. Nach diesem Schnitt werden sie geschuppt, die Floßfedern gehörig abgekratzt und dann der Fisch durch frisches Wasser ge-

zogen. Hierauf wird der Bauch der Länge nach aufgeschnitten, das Fett von den Därmen, welche man wegwirft, abgelöst, desgleichen die Leber von der Galle, wobei man darauf zu achten hat, daß diese nicht zerplatze, wodurch der ganze Fisch einen nicht mehr wegzuschaffenden bitteren Geschmack erhalten würde; das Fett nebst der Leber, dem Rogen oder der Milch gebe man in frisches Wasser. Hierauf wird der Fisch und zwar der Karpfen vom Rücken herunter in zwei Hälften gespalten und dann in Stücke geschnitten; wäre er mittelgroß, so wird er nicht gespalten, sondern nur zerschnitten, wäre er ganz klein, so werden mit dem Messer an verschiedenen Stellen Einschnitte gemacht. **Gesalzen** werden alle Fische, bevor man sie zum Absieden stellt. Vom Karpfen wird das Blut aufgefangen und in Essig zerrührt, der Fisch selbst mit diesem ausgespült und die Eingeweide, welche beisammen bleiben, in den Essig gelegt und ein wenig gesalzen. Schleie wird gar nicht geschuppt, sondern öfter mit Salz abgerieben, der Schleim mit dem Messer herabgekratzt und der Fisch gut gewaschen. Seefische, insbesondere getrocknete, werden gewässert, Lachs wie überhaupt Weißfische werden gleich mit etwas Essig begossen und nicht scharf gesalzen, weil sie vor dem Kochen nicht nochmals gewaschen werden dürfen. Auch lasse man sie nicht über Nacht in Salz, sondern koche sie ab.

V.

Behandlung aller Gemüsearten und Hülsenfrüchte vor dem Kochen.

Das Reinigen des Gemüses und der Hülsenfrüchte sowie des Obstes ist von großer Wichtigkeit, weil sie nicht selten Würmer oder andere kleine Insecten oder Eierchen derselben enthalten. So werden alle Kohlarten, nachdem sie entblättert, ihre Strünke und starken Hauptadern aus den größeren Blättern, vom Blumenkohl die kleinen Blüthen geschnitten worden sind, in kaltem Wasser gewaschen, damit der Sand und die unreinen Theile abfließen, dann gebrüht.

Petersilie und alle Suppenkräuter werden abgewaschen und dann fein gehackt. Spinat wird von dem Kopfe abgeschnitten, so daß die Blätter einzeln abfallen. Spargel wird der Länge nach geschält, ohne daß man die Köpfe berührt, vor dem Kochen werden mehrere Stangen zu einem Bündel gebunden. Wurzeln und Rüben werden geschabt oder geschält. Von Pilzen werden die Stiele ab- und das Wurmstichige herausgeschnitten, sie werden erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser gewaschen. Morcheln müssen geputzt und zweimal gewaschen werden. Schoten werden mit dem Zeigefinger und Daumen durch einen Druck an den Kanten gespalten, die Körner herausgenommen, diese geklaubt, die wurmstichigen weggeworfen und in frischem Wasser gewaschen. Hülsenfrüchte werden geklaubt, die wurmstichigen Erbsen weggeworfen, Linsen und Bohnen sind nie wurmstichig. Alles wird gewaschen. Reis, Hirse und Gräupchen werden zuerst in kaltem Wasser geweicht, dann gebrüht, auf einem Sieb zum Abtrocknen ausgebreitet und mit kaltem Wasser abgespült.

VI.

Vorbereitungen zum Freitag-Abend und zum Vorabend eines Festtages.

Am Vorabende des Sabbaths, sowie eines jeden Festtages zündet die Hausfrau zwei auf dem gedeckten Tische stehende, in Leuchter gesteckte Kerzen an, vor denen sie die flachen Hände breitet und folgende Segenssprüche spricht, und zwar am Freitag-Abend:

ברוך אתה יי אלהנו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו
להדליק נר של־שבת

am Vorabende jedes Festtages:

ברוך אתה יי אלהנו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו
להדליק נר של־יום טוב

Ferner legt sie auf das Gedeck des Gatten oder des Hausherrn zwei weiße Brode, Barches genannt, welche sie, womöglich, selbst bereits am Vormittag des Freitags oder des Rüsttages eines Festtages gemacht und von denen sie Chalah (חַלָּה) d. i. ein Opferstück genommen und unter dem Segensspruche:

בָּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ
לְהַפְרִישׁ חַלָּה׃

ins Feuer geworfen hat. Auch stellt sie vor das Gedeck des Gatten oder Hausherrn ein Fläschchen mit Wein und einen Pokal oder ein Weinglas. Am Vorabende des Versöhnungstages, wo bereits vor dem Gange in die Synagoge das Abendessen eingenommen wird, unterbleibt die Beistellung des Weines.

VII.

Vorbereitungen zum Passahfeste (פסח).

Die jüdische Hausfrau entfaltet an den Tagen vor dem Passahfeste in wirthschaftlicher Beziehung eine Rührigkeit und Gründlichkeit. die ihr nur zur Ehre gereichen, sie sieht ein, wie wohlthätig unsere religiösen Institutionen sind, und daß alle religiösen Vorschriften ihre Begründung haben. Die Vorbereitungen, welche da zu treffen sind, werden von der jüdischen Hausfrau nicht oberflächlich behandelt. Die ganze Wohnung, weiß sie, muß von Grund aus gereinigt, die Kleiderschränke gesäubert, die Speiseschränke, die Küchentische, die Holzgefäße gescheuert, erstere mit Holzplatten oder starkem reinen Papier belegt, Brod, Mehl, Hülsenfrüchte, Gräupchen, kurz alles, was während der 8 Tage des Passahfestes nicht genossen werden darf, muß entfernt werden. Das im Laufe des Jahres verwendete irdene Speisegeschirr, Messer, Gabeln, gußeiserne Geräthe müssen auf die Dauer des Passahfestes an einen Ort, wohin man während dieser Zeit nicht mehr gelangt, gebracht werden. Das Porzellan-Geschirr, Gläser und Flaschen können jedoch

benützt werden, nachdem man sie vor dem Feste drei Tage hindurch an jedem derselben mit frischem Wasser gefüllt hat. Eisengeschirr (nur nicht gußeisernes) muß geglüht, nachher dreimal mit kaltem Wasser begossen werden. Hölzerne Gefäße werden gründlich gescheuert, nachher mit Wasser gefüllt, in welchem man ein glühendes Eisen oder einen glühenden Kieselstein verlischt. Silber- und andere metallene Geräthe werden geputzt oder gescheuert, dann an einander gebunden, in siedendes Wasser getaucht, in welchem man zuvor drei glühende Holzkohlen verlöscht hat. Hierauf werden sie wieder mit kaltem Wasser begossen und sodann abgetrocknet.

VIII.

Vorbereitung zum Sederabend.

An den ersten beiden Abenden des Passahfestes wird zum Abhalten des Seder dieser von der Hausfrau angerichtet. Zu diesem Zwecke verwende sie eine große flache Schüssel und eine in Quadrat fachförmig gelegte Serviette; in jedes der durch das fünfmalige Uebereinanderlegen derselben entstandenen Fächer wird eine Mazze gelegt. Die hiezu verwendeten Mazzos sollen die größten, fehlerfrei und ganz sein. Auf den obersten Theil der Serviette, welcher die oberste Mazze zudeckt, wird eine flache Schüssel mit folgendem Inhalt gestellt: 1. Brunnenkresse, wo diese nicht vorhanden wäre, grüner gewaschener Lattig, 2. ein Stück Kren (Meerrettig), woran das Grüne ist, 3. Monatrettige, 4. ein Gefäß mit Salzwasser, 5. ein in Asche gebratener Knochen, 6. ein hart gesottenes Ei, wo mehrere Personen, mehrere hart gesottene Eier, 7. Choroses (חרוסת). Dieses wird in folgender Weise zubereitet: Geschälte und fein gehackte oder geriebene Aepfel werden mit Zucker, gestoßenem Zimmt, gestoßenen Mandeln oder Nüssen, zuweilen auch mit etwas Wein vermischt zu einem Teige gemacht und in ein kleines Gefäß gegeben. Dieses kann, falls es auf der Sederschüssel keinen Platz haben könnte, neben derselben

stehen. Die Sederschüssel wird an derselben Stelle placirt, wo sonst das Gedeck des Hausherrn ist. In der Nähe der Sederschüssel wird ein mit Wein gefüllter Pokal, vor jedem der Tischgenossen, also auch vor dem Hausherrn, ein mit Wein gefülltes Glas gestellt. Nach der ersten Hälfte des Seder erhält jeder einen Theil des gesottenen Eies. Hierauf wird die Tafel gedeckt.

Küchen-Kalender.

Menu.

(Auch für die Tage der anderen Wintermonate geltend.)

1. Jänner.

Mit 3 Gängen:

Suppe mit Eiergräupchen.
Schöpsenfleisch mit Kartofeln.
Aepfelstrudel.

Mit 4 oder 5 Gängen:

Leberreißsuppe.
Warme Räucherzunge mit Spinat.
Rindsbraten mit Kartoffeln.
Griesbretzeln mit Chaudeau.

2. Jänner.

Suppe mit Ei und Brodschnitten.
Faschirte Gansbrust mit Rohscheiben.
Schunkenflecke (bestehend aus geräuchertem Fleisch).

Brodsuppe.
Fleisch mit Sardellen-Sauce.
Karlsbader Kolatschen.
Gebratene Ganskeule.

3. Jänner.

Griessuppe.
Gedünstete Zunge mit Kren.
Abgeschmalzene Nudeln.

Schwämme-Suppe.
Abgeschmalzene Linsen.
Rindsmagen mit Erdäpfeln.
Deutscher Kuchen.

4. Jänner.

Suppe mit Mehlnocken.
Fleisch mit Pomeranzenkren.
Gebräunter Gries mit Stopfleber.

Panatel-Suppe.
Eingemachtes Kalbfleisch.
Aepfelstrudel.
Gebackene Kalbsleber.

5. Jänner.

Erbsensuppe.
Kalbsbraten mit Compot.
Buchtel.

Suppe. [1]
Hirn mit schwarzer polnischer Sauce.
Erdäpfelpurée mit Bratwürsteln.
Nudelfranseln.

---

[1] Wenn bei Suppe keine nähere Bezeichnung steht, so ist darunter beliebige Suppe verstanden.

6. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Gräupchensuppe.	Graupensuppe.
Rindfleisch mit Gurkensauce.	Erbsen mit geselchtem Fleisch.
Abgeschmalzene Linsen.	Spritzkrapfen mit Obstguß.
	Kalbsbraten.

7. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Erdäpfelsuppe.	Weinsuppe.
Gansbraten mit Kraut.	Rindsgulyasch.
Griesknödel.	Gansrücken mit Melange (Schölit).
	Bisquit-Liwanzen.

8. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe mit Fleischtascherl.	Erdäpfelsuppe.
Fleisch mit Remouladensauce.	Faschirte Gansbrust.
Omelette.	Erbsen mit Rauchfleisch.
	Mohnbaba.

9. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Nudelsuppe.	Paradiessuppe.
Pfefferfische.	Eingemachte Gänseklein mit Kastanien.
Ducatenbuchtel.	Lammbraten.
	Mohnpolenta.

10. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Gräupchensuppe.	Suppe.
Gedünstete Gansbrust.	Gewöhnliches gekochtes Rindfleisch.
Gesalzene Mehlspeise.	Gebratener Kapaun mit Kirschencompot.
	Hobelspäne mit Chaudeau.

11. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Knödelsuppe.	Suppe.
Fleisch mit Zwiebelsauce.	Faschirte Gansbrust.
Semmelbaba.	Rostbeef.
	Reispudding mit Himbeerguß.

12. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Chiliensuppe.	Suppe.
Fleisch mit Gemüse.	Fleisch mit Senfsauce.
Bisquit-Kolatschen.	Gebratenes Rebhuhn.
	Maultaschen.

13. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe.	Suppe.
Fleischherzel m. polnischer Sauce.	Haché von Paischel.
Erbsenpurée.	Kalbscoteletts mit Limonie.
	Kirschkuchen.

14. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Consommé-Suppe.	Suppe.
Fleisch mit sauren Gurken.	Fleisch mit Pomeranzenkren.
Knödel mit Schwämmensauce.	Gebratene Ganskeule mit Kartoffeln.
	Hefenknödel mit Weichselsauce.

15. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Sago-Suppe.	Suppe.
Beefsteak mit Ei.	Blaufisch.
Sauere Linsen.	Rostbraten mit Rohschnitten.
	Mohntorte.

16. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Tropfteigsuppe.	Suppe.
Fleischkugel.	Ragout in Pastetchen.
Tiroler Strudel.	Fasan mit Weinkraut.
	Semmelbaba.

17. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe a la Reine.	Suppe.
Gebratene Kalbsbrust.	Faschirter Beefsteak.
Lempel.	Junges vom Indian mit Nudel.
	Reisstrudel.

18. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe mit Griesnocken.	Suppe.
Fleisch mit Sardellensauce.	Fleisch mit Znaimer Gurken.
Powidel [1]-Tascherl.	Ganskeule mit großen Erbsen.
	Sauere Mandeltorte.

19. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe mit Semmelnocken.	Suppe.
Fleisch mit gedünsteten Möhren.[2]	Eingelegte Gansbrust als Wild.
Gebackene Lokisch.	Esterhazy-Rostbraten.
	Krapfen.

[1] Powidel = Zwetschkenmuß. — [2] Möhre = gelbe Rüben.

20. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe mit Leberknödel.	Suppe.
Fleisch mit Reis.	Fleisch mit Majoransauce.
Weintorte.	Geräucherte Gansbrust mit Kraut.
	Zwetschkenbuchten.

21. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Linsensuppe.	Suppe.
Gespickter Rindsbraten.	Rindfleisch mit Gurkensauce.
Dalken.	Dichten mit Kastanien.
	Griesbretzeln mit Marasquinsauce.

22. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Suppe mit Gräupchen.	Suppe mit Ei.
Fleisch mit Koppersauce.	Fleisch mit Suppenkren.
Spritzkrapfen.	Lammbraten mit Kartoffeln. [1]
	Griesknödel.

23. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Kuttelflecksuppe.	Suppe.
Fleisch mit Kohlrabi.	Fleisch mit Selleriesauce.
Mandelkuchen.	Gefüllte Kalbsbrust mit Zwetschkencompot.
	Schkubanken mit Mohn.

24. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.	Suppe.
Polnische Zunge.	Fleisch mit Frühlingssauce.
Semmelknödel mit Koppersauce.	Poulard als Braten mit Aepfelcompot.
	Kirschenknödel.

25. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Selleriesuppe.	Suppe.
Gewöhnliches Rindfleisch mit Knoblauchsauce.	Rindsgulyasch.
Geriebener Teig als Mehlspeise.	Gebratene Tauben mit Weichselcompot.
	Hefenknödel mit Zwetschkensauce.

26. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Gulyasch-Suppe.	Suppe.
Gebratene Kalbsbrust mit Zwetschkencompot.	Gansrücken mit Gräupchen.
Schkubanken.	Gebratenes Rindfleisch.
	Linzer Torte.

[1] Muß heiß zu Tische kommen.

27. Jänner.

Mit 3 Gängen:	Mit 4 oder 5 Gängen:
Suppe.	Suppe.
Faschirter Rostbraten mit gedünstetem Reis.	Rindfleisch mit Gemüse.
Mandelstrudel.	Gebratene Gans.
	Knödel mit Sauerkraut.

28. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Suppe.	Fleischkrapfelsuppe.
Lungenbraten mit Krokets von Kartoffeln.	Beefsteak mit Ei.
Chadeau-Körbchen.	Kalbsbraten.
	Pomeranzenpudding mit Chaudeau.

29. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Suppe.	Reissuppe.
Gebratene Gansleber mit Erbsenpurée.	Kalbsfricassé.
Pfannkuchen m. polnisch. Sauce.	Rindfleisch mit kalter Sauce.
	Taubenbraten.
	Knödel mit Ei.

30. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Suppe.	Schwämme-Suppe.
Fleisch mit Remouladensauce.	Wiener Paischel.
Ueberzogene Aepfel.	Schöpsenkeule mit Kartoffelpurée.
	Süßer Reis.
	Maultaschen.

31. Jänner.

Mit 3 Gängen	Mit 4 oder 5 Gängen
Suppe.	Suppe.
Rindfleisch mit Mixpikles.	Wälscher Salat.
Gebackene Locksch.	Garnirter Rindsbraten.
	Gespickte Gansbrust mit Selleriesalat.
	Zwetschkenknödel.

Als **einfache Nachtmahle** können dienen.

- Gulyasch mit Mehlnocken garnirt.
- Kalbscoteletts mit Limonie.
- Dichten (Gansbügel) mit Reis.
- Junge Gans mit Klößchen.
- Hirn mit Ei.
- Rostbraten mit Kartoffeln.
- Paprika-Gulyasch.
- Tauben mit Zwetschkencompot.
- Krenwürstel.
- Rindermagen mit Kartoffeln.
- Englischer Rostbeef.
- Eingemachte Dichten mit Kastaniensauce.
- Kapaun mit Selleriesalat.
- Kalbsleber eingemacht.

Milchpastete.
Backfische.
Geselchtes Fleisch.
Schil mit Butter u. Hollandais.

Gebratene Ente.
Kalbsfricassé.
Pöckelzunge.
Ganspastete.

Nachtmahl für Freitag Abend.

Nudelsuppe.
Junge Gans eingemacht mit Knöderl.
Indianbraten mit Aepfelcompot.
Dazu Barches. [1])

oder

Suppe (beliebig).
Kalbsbraten.
Fische gesotten entweder mit Mandel- oder Pfeffer- oder polnischer Sauce.
Dazu Barches. [1])

Mittagmahl für Samstag.

Suppe.
Kaiserfleisch mit Erbsen.
Kugel.
Dichten mit Melange (Scholit).

Suppe.
Rindsbraten.
Gebratene Gans.
Sauere Mandeltorte.

Suppe.
Kalbsbraten.
Erbsen mit Rauchfleisch.
Lokfch.

Diner für feine Tafel.

Schleimsuppe mit gebackenen Macroni.
Mandelfische.
Rostbeef a la Wellington, dazu Gemüse.

Brauner Ragout.
Gebratene Rebhühner mit Compot.
Schwarze Torte.

---

[1]) Recept für ein gewöhnliches Barches: ½ Kilo Mehl, um 2 kr. (5 Pf.) Hefen, 2 Eidotter, 7 Deka Zucker, ein wenig Salz, ein wenig Blüthe, 3 geriebene bittere Mandeln, ein wenig Limonieschale. Zubereitung: Man gebe das Mehl auf's Nudelbrett, gebe in einen tiefen Löffel laues Wasser, nehme ½ Deka Zucker, gebe ihn in das Wasser und dann für 2 kr. Preßhefe hinein, stelle es auf einige Minuten zur Seite, und wann die Hefe nach oben gegangen ist, macht man den Teig damit er nicht zu fest, aber auch nicht zu locker, man läßt den Teig auf einem Platz zubedeckt mit einem weißen Tuch aufgehen und sobald er zur Genüge gegohren hat, flechtet man ein Barches, läßt es geflochten nochmals gähren, setzt es dann zusammen, schmiert es mit Ei, bestreicht es mit Mohn, läßt es abermals gehen, und gibt es dann in die Röhre oder in den Backofen zum Backen. Gewöhnlich wird Barches ein Tag früher gebacken, weil man es frischgebacken nicht gut schneiden kann.

(Falsche) Schildkrötensuppe.
Lachs mit Sauce-Tartare.
Filet mit Trüffeln und Madeira.
Cotelettes mit Gemüse.
Rehrücken mit Preiselbeeren.
Figurirtes Eis.
Sacher-Torte.
Mokka.

Suppe á la Reine.
Blauer Hecht mit Sardellensauce.
Salmé von Tauben.
Gespickter Rinderbraten mit Mixpikles.
Steyrischer Kapaun als Braten mit gemischtem Compot.
Kaffeetorte.
Mokka.

Leberreissuppe.
Faschirter Karpfen.
Gedämpftes Rindfleisch.
Lammscoteletts mit consumirten Erbsen.
Lendenbraten.
Russische Torte.

Fleischnockensuppe.
Blaufisch.
Englischer Rostbeaf.
Ragout in Pastetchen.
Lammbraten.
Krakambusch.

Consommé-Suppe.
Galantin vom Kapaun.
Rindsfilet garnirt.
Weißes Ragout in Krustaten.
Fasanbraten mit gemischtem Compot.

Klößchensuppe.
Pfefferfische.
Boeuf a la Mode.
Backhuhn mit grünen Erbsen.
Gansbraten mit Kraut.
Linzer Torte.

Ragoutsuppe.
Kalbsrouleau.
Tauben als Wild.
Indianerbraten mit Salat.
Charlottenmuß.

Suppe.
Lachs in Aspic.
Lendenbraten.
Fasan mit Preiselbeeren.
Figurirtes Eis.
Mokka.

Suppe.
Leberpastete.
Rostbeef.
Backhuhn mit Gemüse.
Victoriacreme.

Suppe.
Trüffelpastete.
Gespickter Rindsbraten.
Filet mit Gemüse.
Krakambusch.

Souper.

Ulmer Gerstel-Bouillon mit Limonie in Becher.
Lachs mit Mayonnaise.
Entenbraten mit Weinkraut.
Creme mit Waffeln.

Spargel.
Gansbraten mit Gurkensalat.
Hamburger Eistorte.
Frisches Obst.

Schiele mit Hollandais.
Poulard mit Compot.
Nußtorte.

Braune Bouillon in Becher.
Forellen in Aspic.
Junge Hühnchen als Braten.
Figurirtes Eis.

Geflügelsuppe.
Hecht mit Mayonnaise.
Gerollter Rinderbraten.

Russischer Thee.
Kalter Braten.
Faschirte Kalbspletze.

Menu für den Sommer.

Eintropfsuppe.
Fleisch mit Radieschensauce.
Eingemachte Gansleber.
Erbsenpurée mit Bratwürsteln.

Morchelsuppe.
Junge Gans mit Karfiol.
Rindfleisch mit Erdäpfelsalat.
Frittel-Torte.

Grüne Erbsensuppe.
Junges Huhn mit Spargel.
Kalbsbraten mit Kartoffeln.
Lempel.

Suppe.
Hirn mit Limoniesauce.
Mohnbuchtel.
Rindfleisch mit Salat.

Spargelsuppe.
Gefüllte Taube.
Rauchzunge mit Kren.
Reisstrudel.

Karfiolsuppe.
Gebackenes Hirn mit Limonie.
Frittel-Torte.
Lammbraten.

Karfiolsuppe.
Leberpastete.
Rostbraten a la minute.
Chaudeau-Körbchen.

Leberfanzel-Suppe.
Junge Gans mit Reis.
Kalbscoteletts mit Spinat.
Mohnwürstel.

Griesfanzel-Suppe.
Kalbszunge mit Pfeffersauce.
Dattelltorte.
Gebratenes Huhn mit Salat.

Suppe.
Lammcoteletts mit grünen Erbsen.
Gebratenes Huhn mit Tuttifrutti in Compot.
Kirschstrudel.

Grüne Erbsensuppe.
Junge Gans mit Knöderl (Klößchen).
Rindfleisch garnirt mit Reis.
Souflée von Ribis-Marmelade.

Nachtmahl im Sommer.

Gebackenes Zickel mit Spinat.
Nierenbraten mit Gurkensalat.

Suppe.
Fleisch mit Erdäpfelsalat.
Schöpsenfleisch m. gelb. Rüben.
Kalbspletze gebraten mit Häuplelsalat.

Suppe.
Faschirter Karpfen.
Weißes Ragout von Hühnchen.
Gansbraten mit Salat.

Suppe.
Gedünstetes Rindfleisch.
Schunkenfleck.
Gansbraten mit Salat.

Suppe.
Forellen in Aspic.
Rindsfilet.
Kapauner.
Stephaniecrême.

Suppe.
Fleischkugel.
Junge Gans mit Karfiol.
Weintorte.

Herrenpilze mit Ei.
Gerollter Rostbraten.
Punschrumé.

(Juni bis Juli.)

Suppe.
Gansteek.
Chocoladekranz mit Bischofmütze.
Truthahn als Braten, dazu Marillencompot.

Menu für Milchspeisen.

Panatel-Suppe.
Gesulzte Fische.
Quarknödel.
Schwämme gedünstet.

Einbrennsuppe.
Fische mit Buttersauce.
Hefenknödel mit Weichselsauce.

Milchsuppe.
Bratfisch.
Semmelbaba.

Karlsbader Suppe.
Schwarze Fische.
Quarkstrudel.

(Für den Sommer.)

Fischsuppe.
Backfisch mit Häupelsalat.
Buchtel mit Vanillecrême.

Arrangiren eines kalten Buffet.

Faschirter Kalbsschlegel.
Pastete von
Kalbscotelette in Aspic.
Krokets belegte.
Kalter Indian.
Kalter Rostbeef.

Henne in Nest.
Confect.
Torte.
Obst.
Punschrumé.

Register

der in der Kochkunst im allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden, wichtigsten technischen Ausdrücke und Erklärungen der Namen mancher Speisen.

Abklären, klar machen.

Abschäumen, den Schaum mit dem Löffel abnehmen.

Abschöpffetten, das Fetten, welches von der ersten Suppe abgehoben wird.

Abschrecken, einen erhitzten Körper mäßig mit Wasser oder Wein besprengen, z. B. den Fisch mit Essig schrecken.

Abtreiben, rühren (zur Sahne rühren).

Alkermessaft, ein aus Alkermes (die amerikanische Scharlachbeere) gewonnener Saft, aus dem man eine rothe Farbe macht.

Anlaufen, anschwellen, leicht in Fett oder Butter schwitzen.

Arrangiren (franz. sprich arranschiren), ordnen, die Tafel arrangiren.

Artischoke, eine im zubereiteten Zustande genießbare Frucht, welche nur in südlichen Gegenden wächst.

Aspic besteht darin, daß man Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, Neugewürz, Thymian, Gelatin (siehe Gelatine), Essig und Schnee zusammen in einem Casserolle auf der Platte kocht, hierauf im warmen Zustande filtrirt. Will man den Aspic gefärbt haben, so gebe man ein wenig Anilin dazu.

Assiette (franz.), Zwischenschüssel mit irgend einer feineren Speise.

Auflauf (Pudding), ein Gebackenes, welches hoch aufläuft.

Aufgehen, wenn der Teig durch eine innere Gährung ausgedehnt wird.

Baba (böhm.), eine große runde oben und unten flache durchgebackene Mehlspeise mit Fülle in den Schichten.

Bähen (Rösten und Backen der Semmeln). Geröstet wird die Semmel in einer Pfanne mit Fett. Zum Backen werden frische Semmeln genommen, in Würfel geschnitten, sodann in heißes Rindschmalz gegeben und gelb gebacken.

Barches, aus weißem Mehle gebackene längliche und geflochtene Brode. Siehe S. 602.

Bärme, Hefe.

Becken, ein flaches meist langrundes Gefäß, welches breiter als tief ist.

Bestecken, spicken (siehe dieses Wort).

Biscuit (lese Bisquit), eine Art trockenen, süßen, schmalen, kleinen, länglichen Brodes, welches zweimal gebacken wird.

Blanchiren, weich kochen.

Bouillon (sp. Bulljong), Fleischbrühe, Kraftbrühe.

Brägen (nordd.), das Gehirn.

Braise (klare), durchgeseihte Brühsuppe.

Braisiren, dämpfen oder dünsten; besteht darin, daß etwas in einem verdeckten Geschirr mit ein wenig Flüssigkeit, von welcher sich Dunst entwickelt, gekocht wird.

Breitlauf, wenn der Zucker beim Kochen gehörig geläutert ist, so läßt man ihn so lange fortkochen, bis daß er vom Schaumlöffel, wenn man denselben in die Höhe hebt, in breiten Tropfen abläuft. Zum Breitlauf wird der Zucker gekocht, wenn man ihn zum Einmachen gebrauchen will.

Bretzel oder Pretzel, ein Gebäck von Weizenmehl, welches die Gestalt zweier ineinander geschlungenen Ringe hat.

Brosen (Brosamen), der innere weiche Theil des Brodes oder der Semmel.

Bröseln siehe Brosen.

Bruch ist der sechste Grad beim Kochen des Zuckers.

Bublenina (vom böhm. buběnetí, Blasen werfen, sprudeln), eine Art Mehlspeise.

Buttersauce, jedes weiße Einbrenn.

Candiren, einen Ueberzug von Zuckerkrystallisation geben.

Caraffine (eigentl. eine kleine Flasche), ein Gestell, auf dem sich eine kleine Flasche Oel, eine mit Essig, ein kleines Gefäß mit Pfeffer und eines mit Salz befindet.

Caramel auch Carmin, der durch das Kochen etwas bräunlich gewordene Zucker, von dem ein Geruch aufsteigt. Sobald dieser wahrgenommen wird, muß der Zucker sofort vom Feuer weggenommen werden.

Carfiol, Blumenkohl, eine im zubereiteten Zustande genießbare Pflanze.

Carmin siehe Caramel.

Carotten, kleine gelbe Rüben.

Charlotten, eine Art kleine Knoblauch.

Chaudeau (sprich Schodoh), der warme Aufguß über Pudding (Auflauf).

Coteletten, eigentlich Rippenstückchen.

Couvert, Gedeck für eine Person.

Crême, Milchrahm, Schaumgericht. Sie wird entweder von Sahne, Schlagsahne (siehe das.) oder Wein durch Eier verdickt.

Dichte, Ganskeule, Gansbügel.

Dinér auch Diné, Mittagsmahl.

Diniren, zu Mittag speisen.

Dragant siehe Tragant.

Eierklar, das Weiße im Ei, das Eiweiß.

Einbrenn, besteht aus einem Stückchen Fett und etwas Mehl, welches in einem Casserolle auf der warmen Ofenplatte zerlassen und verrührt wird. Das Einbrenn kann hellgelb oder braun sein.

Eis, das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Auch wird mit dem Ausdrucke „Eis“ das Gefrorene bezeichnet.

Fanzel(suppe), eigentl. Pfanzel-, das verkleinerte Wort Pfannkuchen von Pfanne, einem flach vertieften Gefäße.

Faum, Schaum.

Fenchel (unrichtig Fenigl), der Name einer doldenartigen Pflanze.

Filtriren, durchseihen, durch den Seiher laufen lassen.

Flug (oder Blase), wenn man beim Kochen des Zuckers den Schaumlöffel heraushebt, ihn erst etwas ablaufen läßt und dann auf der inneren Seite dagegen bläst, sich hinter den Löchern auf der äußersten Seite des Löffels Blasen ansetzen oder auch ganz kleine abfliegen.

Fricassiren besteht darin, eine lichte Sauce mit Limonensaft gesäuert, mit mehr Dotter als beim Legiren auf dem Herde schaumig zu sprudeln. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese geseiht und heiß zu den etwas mit kalter Brühe schon gesprudelten Dottern gerührt.

Gallerte, ein zu einer schleimigen zähen Masse verdickter Saft (Sulz).

Gehen, aufgehen oder gähren.

Gelatine (sprich Schelatihn), Dicksaft, Geronnenes, besteht eigentlich aus aufgelöster Hausenblase, die mit einem großen hölzernen Hammer so weich geklopft wird, daß sie sich zerschneiden läßt, sie wird dann in kaltes Wasser gelegt und eine Nacht weichen gelassen, hierauf aufs Feuer gestellt und ¼ Stunde gekocht. Sie muß sich beinahe ganz auflösen und wasserhell sein. Die Flüssigkeit wird dann durch ein loses Tuch getrieben, die in Wasser geweichte Hausenblase kann gleich in Milch, Wein u. s. w. gekocht werden. Zu 2 Liter Gelée werden etwas über 8 Deka gute Hausenblase gebraucht. Bei Zubereitung der Speisen nach ritueller Vorschrift darf Hausenblase nicht verwendet werden, wogegen man sich Hirschhorn (vom geschlachteten Hirschen) oder Kalbsfüße bedienen kann. Hirschhorn muß in diesem Falle recht klar gewaschen werden. Man stelle davon ½ Kilo mit etwas über 2 Liter Wasser aufs Feuer und lasse es, ohne darin zu rühren, langsam kochen, bis es recht fest wird. ½ Kilo Hirschhorn gibt ¼ Kilo festen Rückstand, von dem etwas über 1 Liter Gelée bereitet werden kann. Das billigste Material zur Bereitung des Gelées sind die Kalbsfüße. Will man sich derer bedienen, so nehme man 2, 4 oder 6 Kalbsfüße, koche sie in Wasser bis sie zerfallen, 3 bis 4 Stunden, während des Kochens schäume man sie gehörig ab, die gut eingekochte Brühe wird durch ein Haarsieb getrieben und bleibt bis zum anderen Tage stehen. Sodann werden Fett und Bodensatz abgenommen, wonach die weitere Verwendung erfolgen kann. Die Gelatine wird nur in Wasser über Kohlenfeuer aufgelöst und kann dann weiter verwendet werden.

Gelée, die durch die Beimischung des Gelées entstandene feste Masse wie Fruchtgelée.

Germ, Hefe (siehe das.).

Gestehen, gerinnen oder eine flüssige Masse durch Kälte fest werden lassen.

Glasiren (mit einer Glasur versehen) nennt man bei Fleischspeisen das glänzend Braunmachen durch Bestreichen des dicklicht eingekochten, oder mit Glace oder Fleischextrakt gemischten Saftes. Feine Gemüse glasirt man durch Dünste mit Butter, Zucker u. s. w. Mehlspeisen durch dickes Bestreichen mit Zuckerglasur oder Eis (siehe Glasur).

Glasur, ein glasähnlicher Ueberzug. Zur Erzielung desselben nehme man ½ Eiweiß, 3½ Deka fein gesiebten Zucker, 1 Kaffeelöffel Punsch, treibe alles dies ab, bestreiche die Torte damit und stelle sie auf fünf Minuten in die Röhre zum Trocknen. Oder: der Saft von einer Pomeranze wird mit 14 Deka Staubzucker sehr lange gerührt. Man kann, wenn die Pomeranze zu wenig Saft gibt, einen Eßlöffel kaltes Wasser dazu nehmen. Man begießt die Torte damit und läßt sie trocknen.

Grammel, Griebe oder Griefe, ein übrig gebliebenes Stück von dem ausgelassenen Fette.

Griebe siehe Grammel.

Griefe siehe Grammel.

Grimserl auch Chrimserl, eine specifisch jüdische, rund geformte und braun gebackene Mehlspeise (Klöße) mit Fülle.

Gulyasfleisch (ungar., sprich Gullasch), eine Fleischspeise.

Hachée, fein gehacktes Fleisch.

Häfen eigentl. Hafen (von haben, in sich fassen), ein Geschirr, ein Gefäß, Topf; daher der Hafner, Töpfer.

Hefe, der Bodensatz des Weines oder Bieres, der durch die Gährung desselben entsteht. Siehe Bärme, Germ.

Hörndl (das verkleinerte Wort „Horn"), ein hornförmiges Gebäck (siehe Kipfel).

Ingwer, eine Pflanze, besonders die getrocknete scharfe Wurzel derselben, welche als Würze an die Speisen gebraucht wird.

Kapern, die Blumenknospen des Kapernstrauches, welche an Speisen genossen werden.

Keule, das hintere Dickbein bei lebendigen und geschlachteten Thieren.

Kipfel, für Hörndl gebraucht. Siehe daselbst.

Klauben (von dem Worte Klaue), nach und nach mit den Fingern wegnehmen zu dem Zwecke, etwas von fremden Körpern zu entfernen, z. B. Erbsen klauben, die guten von den wurmstichigen, wie überhaupt von nicht dazu gehörigen Dingen absondern.

Klöße siehe Knödel.

Knödel (oberdeutsch so viel als Klöße, in niedersächsischer Mundart Klump), eine rundliche, aus Mehl bereitete eßbare Masse.

Koch, gebackene oder in Dunst gekochte Speisen.

Kollatsch (böhmisch von kolo ein Rad), ein kleiner runder Kuchen.

Koscher, nach jüdisch religiösen Gesetzen zulässig, zubereitet, genießbar.

Koschern (kaschern), reinigen.

Krapfen (auch Kräppel oder Kräppchen), eine Art kleiner, runder, lockerer, röthlich gebackener Kuchen.

Kren, eine lange, dünne, scharfe, eßbare Wurzel; auch Meerrettig genannt.

Krume, die Rinde des Brodes oder der Semmel.

Küchel, ein kleiner Kuchen, z. B. Eierküchel.

Kuttelflecke (Kaldaunen), die eßbaren Eingeweide (Wampe) größerer Thiere.

Lage, Schichte.

Lattig, Gartensalat.

Legiren, das Vermischen roher Dotter mit einer Sauce, Suppe oder dgl. gerade vor dem Anrichten. Mischt man die Dotter etwas Heißem bei, so muß man sie vorher mit etwas kalter Suppe, Milch oder Wasser absprudeln.

Lempel, eine jüdische Bäckerei mit Fülle in Dreieck oder eckiger Quadratform.

Limonie, Citrone.

Liwanzen (böhm. livanec), eine gegossene Talke oder Dalke.

Locksch (wahrscheinlich von dem Worte „Locke" herrührend), eine breitgebänderte Mehlspeise zu einem runden, hohen, oben und unten flachen Kuchen gebacken.

Macaroni (ital.), gerollte Nudeln.

Magronen, rund geformte thalergroße, aber auch größere aus Mandeln, Zucker und Eiweiß gemachte Bäckerei.

Majoran, eine gewürzhafte Pflanze.

Mandelfülle, man lasse 7 Deka gestoßene Mandeln, 7 Deka Zucker, 7 Deka geschnittene Cedra, 7 Deka Rosinen in Weißwein (ungefähr ein Glas) aufkochen.

Mandelmilch wird zu Speisen, die mit Milch gemacht werden sollen, aber fleischig sind, anstatt der Milch verwendet.

Mandelsäure, 21 Deka geriebene Mandeln, 7 Deka geriebener Cedra, 10½ Deka an Citronenschale abgeriebener Zucker und Saft von einer Citrone und Orange zusammengerührt.

Mark, das Fett in den Knochen.

Marmelade, ein mit Zucker zu einer Gallerte eingekochter Saft mancher Früchte.

Matte siehe Quark.

Mayonnaise siehe S. 99 Nr. 259.

Mazzos, aus rituell zubereitetem Weizenmehl zu dünnen Scheiben gebackene ungesäuerte Brode.

Meerrettig siehe Kren.

Melange (franz. sprich Melansch), Mischung von Erbsen und Graupen oder Bohnen und Graupen, oder Erbsen und Reis, oder Bohnen und Reis. Unter Melange versteht man auch Scholit (siehe daselbst).

Mischansker- oder Maschansker-Aepfel sind Borstorfer Aepfel, welche diesen Namen von Borsdorf bei Meißen haben.

Micker, ein gewisses Rindsfett.

Morchel, eßbarer Schwamm.

Mostrich, Senf (siehe daselbst).

Mus, eine zu einem Brei gekochte Masse wie Apfelmus, Pflaumenmus.

Nudel, eine aus Mehl und Eiern dick- oder dünnfadenartige Speise.

Nudelbrett, ein Brett, auf welchem der Nudelteig mit dem Nudelholze gewalgt wird.

Obers, Sahne (siehe daselbst).

Oblate, ein aus Mehl und Wasser bereitetes, sehr dünn Gebackenes, wird zum Boden für allerlei Confect benützt.

Omelette, Eierkuchen.

Paniren, mit geriebener Semmelkrume bestreuen.

Passiren (durchtreiben) besteht darin, etwas Dickeres mit einem Löffel oder schwammförmigem gerippten Passirholz durch ein grobes Haarsieb streichen, welches man mit dem schmalen Rande in der Höhe über eine Schüssel gestellt hat.

Pastete, eine in einen kuchenförmigen Teig geschlagene und gebackene Speise.

Penatel, die von Semmeln abgeschnittene Rinde, die in Wasser geweicht und nachher gut ausgedrückt, in ein Casserolle mit gutem Gansfett (zu einer Semmel 7 Deka Gansfett) auf die Platte gestellt wird. Sobald es warm ist, schlage man 3 ganze rohe Eier dazu, nehme es sogleich von der Platte und rühre es gut untereinander. Penateln werden zu Pasteten verwendet.

Perle, hat der Zucker beim Kochen den Breitlauf (siehe das.) durchgemacht, so lasse man ihn noch so lange kochen, bis daß er sich beim in die Höhe heben des Schaumlöffels von demselben in einem Faden herabzieht, an welchem ein Tropfen oder eine Perle hängt, dieser Tropfen muß abfallen und der Faden sich wieder an dem Schaumlöffel zurückziehen.

Peuschl auch Paischl (eigentlich das Eingeweide), gehackte Lunge.

Pigment, ein Färbestoff.

Pistacie, der eßbare Kern des Pistacienbaumes.

Planchiren (sprich planschiren), früher mit kaltem Wasser abkochen.

Pletze (aus dem böhm. plecko), das Vorderfleisch beim Ochsen, Kalb, Schaf u. s. w.

Polenta (ital.), ein Breigericht aus Maismehl mit Butter, Oel und Parmesankäse.

Pritsche, Scheibe.

Pudding (engl.) ein engl., Kloß, ein Auflauf (siehe daselbst).

Puder, entweder Mehlstaub oder feinst gestoßener Zucker.

Purée, durchgeschlagene Erbsen, durchgeschl. Linsen und durchgeschl. Kartoffeln.

Purgiren (porschen), das Hinterfleisch oder den Schlegel reinigen, d. h. bei diesen gewisse Adern nach ritueller Vorschrift entfernen.

Quark (auch Topfen, Matte genannt), der dicke zusammengeronnene Theil der Milch nach den davon geschiedenen Molken.

Querl, ein Holz, um welches an dem einen Ende Aeste rund herum abgeschnitten sind und welches dazu dient, um durch Drehung des Stils zwischen den Handflächen flüssige Körper in Bewegung zu setzen.

Quirlen (das Verkleinerungswort von Queren), wenden, überhaupt schnell im Kreise herumdrehen, etwas Flüssiges durch starkes Bewegen mit dem Sprudler, mit etwas anderem gut mischen oder auch schäumig machen.

Radieschen, kleine Rettige.

Rasten, stehen lassen.

Reibmazzos, aus rituell zubereitetem, jedoch schwärzerem Mehl zu dicken Scheiben gebackenes ungesäuertes Brod.

Reindl, ein kleines Casserolle.

Reines-Claudes, Ringlotten.

Rose, der obere blumenartige Theil des Carfiols, auch wird das Wort „Rose" bei jenen Fleischtheilen angewendet, die von der Rippe abgelöst, an einem Theile mit ihr noch zusammenhängen.

Rostbeef (engl. sprich Rostbiff), engl. Rostbraten.

Roulade, ein gerolltes Backwerk.

Sahne siehe Schmetten.

Salami, eine Wurstgattung.

Schaff, ein hölzernes Gefäß.

Schkubanken (böhm. škubanek, Mehrzahl škubánky), Sterz, eine Art Knödel (Klöße).

Schlagsahne wird aus dickem Rahm von Milch hergestellt, welche 12 bis 15 Stunden gestanden hat. Die abgehobene Sahne bleibt nach einigen Stunden auf Eis stehen und wird dann mit einem Schneebesen in einer Schüssel zu Schaum geschlagen, versüßt und mit etwas Vanille versetzt.

Schlägel (von schlagen), die hintere Keule eines geschlachteten vierfüßigen Thieres. (Siehe Keule.)

Schmetten (Rahm, Sahne), der fetteste Theil der Milch, der sich oben ansetzt (s. „Obers").

Schmölle, die Krume der Semmel.

Schneeruthe, ein einfaches Instrument, das aus übereinander gelegten Drähten besteht, deren Enden in der Oeffnung eines Stieles festsitzen.

Schnee schlagen, aus Eiweiß Schnee machen. Dabei ist vor Allem nothwendig, daß man frische Eier nimmt und beim Aufschlagen der Eier nichts von den Dottern zum Eiklar kommt.

Scholit (aus dem franz. chaut warm und lit Bett, in welches vor Alters die Juden am Samstag den aus dem Wärmofen gebrachten zugedeckten Topf mit Melange, damit sie nicht wieder erkalte, bevor sie zu Tische gegeben wurde, gesteckt hatten) siehe übrigens „Melange".

Schöpsenkeule siehe Keule.

Schüßli, eine Form zum Ausstechen des Teiges.

Schwinge, eine flache runde Scheibe aus Weidenruthen geflochten oder ein viereckiger Holzrahmen mit geflochtenem Holzboden, auf welchem das ausgesalzene Fleisch zum Ablaufen des Blutes gelegt wird.

Seihen, eine dickere Suppe, Sauce und dgl. durch ein Passirsieb, klare Brühen durch ein feineres Sieb fließen lassen, Säfte oder Sulze jedoch durch Leinwand (gewöhnlich ältere Serviette), die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausdrückt, rohe Säfte durch Flanell oder einen Filzsack, den man befeuchtet.

Sellerie, eßbare Wurzel eines Gewächses aus dem Geschlechte der Petersilie.

Semmel, weiße aus Weizenmehl gebackene kleine, zumeist rund geformte Brode.

Senf, der mit Weinessig zubereitete Senfsamen.

Sieb, eine löcherige Fläche mit einer Einfassung, die feinen Theile eines trockenen Körpers damit durch Hin- und Herbewegen von den gröberen ab-

zusondern. Haarsieb, wenn die Löcher sehr klein sind.

Sieben, mit dem Siebe reinigen.

Sieden im Dunst, die Speiseform sammt der Speise in einem Casserolle mit Wasser kochen lassen.

Soirée (französ. sprich Soareh), Abendgesellschaft, Abendfest.

Souflées, leichte Schüsselgebäcke.

Souper auch Soupé (spr. Supeh), Abend- oder Nachtessen.

Soupiren, zu Abend speisen.

Speck, alles Fett unter der Haut, besonders aus den Rippen der Thiere.

Speilern, einen Speiler (spitzig zugeschnittenen Span) durchstecken.

Spicken, ein Verfahren, bei dem man mit der Messerspitze in das Fleisch fährt und in diese dadurch entstandene Oeffnungen Knoblauch oder Trüffeln oder Gewürze steckt.

Spinnen wird vom Zucker gesagt und besteht darin, daß man ½ Seidel Wasser auf den Zucker gießt und ihn bei gelindem Feuer so lange kochen läßt, bis er sehr dickflüssig geworden.

Spreitzen (von spreiten, soviel als breiten), ausbreiten, ausdehnen.

Sprudeln, quirlen.

Stärke, soviel als Reisstärke.

Stifte, wenn Mandeln in längliche Theile geschnitten werden.

Strähne, eine bestimmte Anzahl von Fäden aus gesponnenem Garn, zuweilen auch Faden selbst.

Sultanen, Rosinen.

Terrine, ein Suppennapf, eine Suppenschale.

Topfen, siehe Quark.

Tragant, kleines gummiartiges Zuckerwerk zum Verzieren der Torten.

Tranchiren (aus d. franz.), zerschneiden, verschneiden.

Trefe (vom hebr.), das Zerrissene, das nach jüdischen religiösen Gesetzen Ungenießbare.

Triebern, purgiren. (Siehe das.)

Vanillezucker, getrocknete Vanille mit Zucker (ungefähr für 20 kr. = 40 Pf. Vanille auf ½ Kilo Zucker) fein gestoßen und gesiebt.

Verkühlen, kühl werden lassen.

Walken (unrichtig walgern oder wälgern), ein längliches rundes Holz auf dem weichen Teige hin und her rollen.

Zibebe, Rosine.

Zickel, eine Ziege.

Zwetschke, Pflaume.